



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Владивостокский государственный университет»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ»**

Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена**

**Специальность
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

На базе основного общего образования

Форма обучения очная

**Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Одобрено на заседании Ученого совета протокол № 7 от 27.06.2024 г.

Утверждено Приказом ФГБОУ ВО «Владивостокский государственный университет» № 703 от 28.06.2024 г.

Согласовано с предприятием-работодателем
ООО «Джи1 Интертеймент»

Директор
по персоналу А.В. Туть

2024 год



Члены рабочей группы по разработке ОПОП:

Бондарь А.Т., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебной работе

Дубровина О.В., заместитель директора колледжа сервиса и дизайна по учебно-производственной работе

Мокшина И.В., методист колледжа сервиса и дизайна

ОПОП рассмотрена и принята на заседании Цикловой методической комиссии

Сервис в общественном питании от «17» мая 2024. протокол № 9

Председатель Цикловой методической комиссии



/И.В. Мокшина/

Директор колледжа сервиса и дизайна



/Д.В. Кузнецов/

Рецензенты:

Повар-кондитер ООО «Джи1 Интертейнмент»



/Я.С. Вавушкова/

Бренд-шеф ООО «Бэккери-М»



/Ю.Г. Крючков/

Старший менеджер ООО «Пять вкусов»



/В.А. Алексеенко/

Шеф-повар ООО «Пять вкусов»



/О.С. Осипенко/



Содержание

Раздел 1. Общие положения	3
1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы	4
1.2. Нормативные документы	4
1.3. Перечень сокращений	5
Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:	8
3.2. Профессиональные стандарты	8
3.3. Осваиваемые виды деятельности	8
Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы	12
4.1. Общие компетенции	12
4.2. Профессиональные компетенции	15
4.3. Матрица компетенций выпускника	82
Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы	100
5.1. Учебный план	105
5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы	105
5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)	105
5.4. Календарный учебный график	114
5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	115
5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы	115
5.7. Практическая подготовка	115
5.8. Государственная итоговая аттестация	116
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	116
6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение образовательной программы	116
6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	116
6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы	117
6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы	118
Перечень приложений к ОПОП-П:	
Приложение 1. Рабочие программы профессиональных модулей	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин	
Приложение 3. Материально-техническое оснащение	
Приложение 4. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 5. Рабочая программа воспитания	

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной профессиональной образовательной программы

Настоящая основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет» (далее – ОПОП-П) по специальности разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. №1565 (далее – ФГОС, ФГОС СПО).

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

ОПОП-П разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования. Основная профессиональная образовательная программа (далее – образовательная программа), реализуемая на базе основного общего образования, разработана образовательной организацией на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования

1.2. Нормативные документы

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. №1565);

Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2023 г. № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 г. № 762;

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800) (далее – Порядок);

Положение о практической подготовке обучающихся (Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020);

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение (Приказ Минпросвещения России от 14.07.2023 № 534);

Перечень профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (приказ Минпросвещения России от 13.12.2023 N 932);

Постановление Правительства Российской Федерации от 13 октября 2020 г. № 1681 «О целевом обучении по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 августа 2020 г. N 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Нормативно-методические документы Минобрнауки России, Министерства просвещения России;

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ», утвержден приказом Минобрнауки России от 16.11.2018 № 965;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

1.3. Перечень сокращений

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

МДК – междисциплинарный курс;

ОК – общие компетенции;

ООП – общеобразовательные предметы;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН – естественно-научный и математический цикл;

ПА – промежуточная аттестация;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ОПОП-П – основная профессиональная образовательная программа «Профессионалитет»;

П– профессиональный цикл;

ПП- производственная практика;

ПС – профессиональный стандарт;

ТФ – трудовая функция;

УП – учебная практика;
ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики образовательной программы

Параметр	Данные	
Отрасль, для которой разработана образовательная программа	Туризм и сфера услуг	
Перечень профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (при наличии)	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»	
Специализированные допуски для прохождения практики, в том числе по охране труда и возраст до 18 лет	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров	
Реквизиты ФГОС СПО	Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»	
Квалификация (-и) выпускника	специалист по поварскому и кондитерскому делу	
в т.ч. дополнительные квалификации	-	
Направленности (при наличии)	-	
Нормативный срок реализации на базе ОО	3 года 10 месяцев	
Нормативный объем образовательной программы на базе ОО	5940	
Согласованный с работодателем срок реализации образовательной программы	-	
Согласованный с работодателем объем образовательной программы	-	
Форма обучения	очная	
Структура образовательной программы	Объем, в ак.ч.	в т.ч. в форме практической подготовки
Обязательная часть образовательной программы	4428	1008
общеобразовательный цикл	1476	-
общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	-
математический и общий естественнонаучный цикл	180	-
общепрофессиональный цикл	612	-
профессиональный цикл	1728	1008
в т.ч. практика:	1008	1008
учебная	468	468
производственная	540	540
Вариативная часть образовательной программы	1296	396
в т.ч. запрос конкретного работодателя кластера и (или) отрасли (не менее 50% объема вариативной части образовательной программы), включая цифровой образовательный модуль:	648	-

ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	261	108
ПМ.09ц Применение цифровых технологий в кондитерском деле	387	144
ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая проводится в виде дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена	216	-
Всего	5940	1404

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область(и) профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Профессиональные стандарты

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1.	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н	А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	А/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
				А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
				В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
			С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				С/02.5 Организация работы бригады поваров
				С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
			D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
				D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания

				D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
				D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
2.	33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
			В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	V/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
				V/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
				V/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
			С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	C/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
				C/02.5 Организация работы бригады пекарей
				C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
			Д Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства
				D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства
				D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства
3.	33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

			В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
			С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
				С/02.5 Организация работы бригады кондитеров
				С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха
				D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха
				D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха

3.3. Осваиваемые виды деятельности

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности (общие)	
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	
По освоению профессии рабочего, должности служащего	ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар
По освоению профессии рабочего, должности служащего	ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции

Раздел 4. Требования к результатам освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

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

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

	особенностей социального и культурного контекста	особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по специальности
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
принципы бережливого производства		
основные направления изменения климатических условий региона		
правила поведения в чрезвычайных ситуациях		
ОК 08	Использовать средства	Умения:

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

4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и

<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>с инструкциями и регламентами</p>	<p>регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p>

		<p>производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов,</p>

		<p>хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на</p>

	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p> <p>Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов</p>
--	---	--

		<p>проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество безопасности сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать рационального оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов с учетом требований по безопасности сроков хранения</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в</p>

		<p>соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов;</p>

		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки органолептическим супов сложного ассортимента; способы выявления исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание полуфабрикатов готовых супов для организации хранения</p>
	<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>
		<p>Умения:</p>
		<p>выполнять и контролировать процессы творческого подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять</p>

		<p>взвешивание, продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора</p>

		<p>пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов Приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять</p>

		<p>различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований безопасности продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: Процессы приготовления, творческого оформления подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного</p>

		<p>инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к хранению горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической</p>

		<p>обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>

		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями,</p>

	обслуживания	<p>оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с</p>
--	--------------	--

		<p>прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы,</p>

		<p>нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>

		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода</p>
--	--	---

		<p>горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>
--	--	---

	<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p> <p>Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в</p>
--	---	--

		<p>том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p>

		<p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>

		<p>правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты,</p>

		<p>отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования</p>
--	--	--

		<p>высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с</p>

		<p>рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформление и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p>
--	--	--

		<p>варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>

		<p>особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

		<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	ПК 3.5 Осуществлять	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных</p>

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептический способ холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения;</p>
--	--	--

		<p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного</p>

		<p>сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать</p>
--	--	--

		<p>потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p>

		<p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и</p>

		<p>потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов</p>

		<p>с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене</p>

		<p>персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p>

		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ;</p>
--	--	--

		<p>ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания</p>

		<p>гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>
--	--	---

		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p>
--	--	---

	<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> <p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных</p>
--	---	--

		<p>напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>
--	--	--

		<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>

		<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимента, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила</p>
--	--	---

		<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлению и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
--	--	---

<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
---	--	---

		<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке</p> <p>производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p>

		<p>распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
--	--	---

		<p>Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления</p>

		<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать</p>
--	--	---

		<p>хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов</p>
--	--	--

		<p>теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p>

		<p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>
	<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
--	--	---

		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе</p>

		<p>авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных</p>

персонала	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p> <p>Знания:</p> <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные</p>
-----------	---	---

		<p>закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>	<p>Навыки: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Знания: знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения</p>

		<p>информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
	<p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Навыки: выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения: выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания: требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования;</p>

		<p>изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов;</p> <p>возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>Знания:</p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные</p>

		<p>стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты;</p> <p>правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p> <p>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов</p>

		<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания:</p> <p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации; личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения; правила составления программ обучения; способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
<p>Применение цифровых технологий в кондитерском деле</p>	<p>ПК 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле</p>	<p>Навыки:</p> <p>использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета</p> <p>Умения:</p> <p>оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированного программного обеспечения и мобильных устройств</p> <p>Знания:</p> <p>постановлений, распоряжений, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания</p>
	<p>ПК 9.2 Применение цифровых</p>	<p>Навыки:</p>

	технологий в кондитерском деле	подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
		Умения:
		рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов
		Знания:
		методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Навыки:
		работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах
		Умения:
		проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания
		Знания:
	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных	Навыки:
		оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК

	изделий	<p>Умения:</p> <p>осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню</p> <p>Знания:</p> <p>постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия</p>
Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПК 8.1 Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственными	<p>Навыки:</p> <p>работы с продуктами</p> <p>Умения:</p> <p>проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выполнять функции cost контролера</p> <p>Знания:</p> <p>санитарно-эпидемиологические правил и нормативов, рецептур, технологии приготовления блюд, требований к качеству, правил комплектации, сроков и условий хранения блюд</p>

4.3. Матрица компетенций выпускника

4.3.1. Матрица соответствия видов деятельности по ФГОС СПО, видам деятельности по запросу работодателя видам профессиональной деятельности по профессиональным стандартам, квалификационным справочникам с учетом отраслевой специфики

Часть ОПОП-П обязательная /вариативная	Наименование вида деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Код профессионального стандарта	Код и наименование обобщенной трудовой функции	Код и наименование трудовой функции
ВД по ФГОС СПО	ВД 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 1.4 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		потребителей, видов и форм			
	ВД 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		видов и форм обслуживания			
		ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд,	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация

		кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		кулинарных изделий	блюдо, напитков и кулинарных изделий
ВД 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ПК 3.4	Осуществлять	33.011 Повар	В	В/02.4

		приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых,	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

		региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
	ВД 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
		ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое	33.011 Повар	В Приготовление блюд,	В/02.4 Приготовление,

		оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		напитков и кулинарных изделий	оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
		ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
	ВД 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	33.014 Пекарь	А Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами			
		ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.014 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/01.4 Составление рецептуры хлебобулочных изделий
		ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.014 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/04.4 Выпечка хлебобулочных изделий
		ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.014 Пекарь	В Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	В/05.4 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
		ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов,	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции

		потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	
		ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.010 Кондитер	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции
ВД 06 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 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.014 Пекарь	С Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	С/01.5 Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря
			33.010 Кондитер	С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			33.011 Повар	С Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	С/02.5 Организация работы бригады поваров

		подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями		деятельности бригады поваров	
				D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
			33.014 Пекарь	C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	C/02.5 Организация работы бригады пекарей
			33.010 Кондитер	C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров	C/02.5 Организация работы бригады кондитеров
		ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.011 Повар	C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
				D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания
			33.014 Пекарь	C Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей
			33.010 Кондитер	C Организация и	C/03.5 Контроль работы

				контроль текущей деятельности бригады кондитеров	подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.011 Повар	D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	
		33.014 Пекарь	D Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	D/01.6 Планирование процессов хлебобулочного производства D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	
		33.010 Кондитер	D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха	
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	33.011 Повар	D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания	
		33.014 Пекарь	D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	D/02.6 Организация и координация процессов хлебобулочного производства	

			33.010 Кондитер	D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха
ВД 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар)	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	33.011 Повар	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	
		33.011 Повар	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
ВД 09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПК 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле	33.010 Кондитер	A Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	
	ПК 9.2 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	33.010 Кондитер	B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
ВД по запросу работодателя	ВД 08 Освоение профессии рабочего	ПК 8.1 Осуществлять контроль на различных	33.011 Повар	A Приготовление блюд,	A/02.3 Выполнение заданий

	13011 Контролер пищевой продукции	стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственными стандартами и техническими условиями		напитков и кулинарных изделий под руководством повара	повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
			33.010 Кондитер	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

Раздел 5. Структура и содержание образовательной программы

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Форма промежуточной аттестации (зачет, диф. Зачет, экзамен и др.)	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем образовательной программы в академических часах					Обязательная часть образовательной программы в ак.ч.	Вариативная часть образовательной программы в ак.ч.	Объем образовательной программы, распределённой по курсам и семестрам							
					Учебные занятия	Практики	Курсовой проект (работы)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
												1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
1	2	3	4	5	6	7	8	9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
ООД.00	Общеобразовательные дисциплины		1476		420	904		136	16			612	864						
ООП.01	Русский язык	ЭК	82		38	40			4			34	48						
ООП.02	Литература	ДЗ	94		38	56						50	44						
ООП.03	История	ДЗ	116		38	78						50	66						
ООП.04	Обществознание	ДЗ	78		38	40						34	44						
ООП.05	География	ДЗ	78		38	40						34	44						
ООП.06	Иностранный язык	ДЗ	78			78						34	44						
ООП.07	Математика	ЭК	222		78	118		22	4			86	136						
ООП.08	Информатика	ЭК	116			94		18	4			50	66						
ООП.09	Физическая культура	ДЗ	78			78						34	44						
ООП.10	Основы безопасности и защиты Родины	ДЗ	78		38	40						34	44						
ООП.11	Физика	ДЗ	120		38	62		20				38	82						
ООП.12	Химия	ЭК	120		38	78			4			50	70						
ООП.13	Биология	ДЗ	78		38	40						34	44						
ООП.14	Индивидуальный проект	ДЗ	38					38				16	22						
ДООП.01	Введение в специальность	ДЗ	100			62		38				34	66						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		487		396			91		432	55			118	88	57	102	122	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	34		22			12		34							34		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	57		50			7		57				57					
ОГСЭ.03	Иностранный язык профессиональной деятельности	ДЗ	190		138			52		155	35			33	54	33	34	36	

ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	146		138			8		126	20			28	34	24	34	26	
ОГСЭ.05	Психология общения	ДЗ	60		48			12		60								60	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный		230		206					180	50			38	44	72	76		
ЕН.01	Химия	ДЗ	156		138			18		106	50			38	44	36	38		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	74		68			6		74						36	38		
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		624		504				12					90	172	79	223	60	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ДФК	56		50			6		56				56					
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЭК	61		48			7	6	61					61				
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ДЗ	71		60			11		71				34	37				
ОП.04	Организация обслуживания	ЭК	72		56			10	6	72						27	45		
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	89		68			21		83	6				37	25	27		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ДЗ	60		50			10		60									60
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии	ДЗ	91		70			21		85	6				37	27	27		
ОП.08	Охрана труда	ДФК	45		34			11		45							45		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДФК	79		68			11		79							79		
П.00	Профессиональный цикл		2907	1404	1122	1404	16	299	82	1728	1179			366	572	364	425	484	630
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЭК	292	144	114	144		22	12	238	54			134	152				
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ДЗ	62		50			12		36	26			62					

МДК.01.02	Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЭК	80		64			10	6	52	28				80			
УП.01.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72				72				
ПП.01.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72					72			
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЭК	305	144	130	144	16	25	6	245	60			138	161			
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ДФК	66		50			16		36	30			66				
МДК.02.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	ДЗ	89		80		16	9		59	30				89			
УП.02.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72				72				
ПП.02.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72					72			
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЭК	319	144	120	144		43	12	259	60				41	272		
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	ДЗ	102		76			26		72	30				41	61		
МДК.03.02	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных	ЭК	67		44			17	6	37	30					67		

	блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента																	
УП.03.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72			72						72			
ПП.03.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72			72						72			
ПМ.04	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЭК	314	144	144	144		14	12	271	43							308
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДФК	79		72			7		49	30							79
МДК.04.02	Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ДЗ	85		72			7	6	72	13							85
УП.04.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72								72
ПП.04.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72								72
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЭК	274	144	100	144		18	12	194	80							268
МДК.05.01	Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДФК	52		50			2		12	40							52
МДК.05.02	Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ЭК	72		50			16	6	32	40							72

УП.05.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72							72		
ПП.05.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72							72		
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ЭК	431	288	118	288		19	6	273	158							55	370
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	ДЗ	137		118			19		87	50							55	82
УП.06.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				72									72
ПП.06.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				36	36								72
ПДП.06.02	Производственная практика	ДЗ	144	144		144				72	72								144
ПМ.07	Освоение профессии рабочего 16675 Повар	ДЗ	324	144	142	144		26	12	248	76			94	218				
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	ДЗ	168		142			26		128	40			94	74				
УП.07.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72				36	36				72				
ПП.07.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72				72					72				
ПМ.08*	Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ЭК	261	108	112	108		29	12		261						92	157	
МДК.08.01	Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ДЗ	141		112			29			141						56	85	
УП.08.01	Учебная практика	ДЗ	36	36		36					36					36			
ПП.08.01	Производственная практика	ДЗ	72	72		72					72						72		
ПМ.09ц	Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ЭК	387	144	142	144		95	6		387							121	260
МДК.09.01	Цифровые инструменты и применение цифровых технологий в кондитерском деле	ДФК	237		142			95			237							121	116
УП.09.01	Учебная практика	ДЗ	72	72		72					72								72
ПП.09.02	Производственная практика	ДЗ	72	72		72					72								72
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация		216																
Итого:			5940	1404	3552	1404	16	650	106	4644	1296	612	864	612	900	612	864	612	864

5.2. Обоснование распределения вариативной части образовательной программы

№ п/п	Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов	Категория 1. ПОП-П/работодатель 2. ЦОМ/проект	Обоснование
1.	ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	261	работодатель	В дополнительный профессиональный блок вставлен профессиональный модуль ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции в соответствии с требованиями национального проекта Професионалитет и требованиями работодателей для получения компетенций, умений и знаний, необходимых для получения дополнительной рабочей профессии 13011 Контролер пищевой продукции, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования
2.	ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	387	ЦОМ	В дополнительный профессиональный блок вставлен профессиональный модуль ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле в соответствии с требованиями национального проекта Професионалитет и для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
Итого		648		

5.3. План обучения в форме практической подготовки на предприятии (на рабочем месте)

№ п/п	Вид учебного занятия. Тема / Виды работ практик	Код и наименование МДК, практики	Длительность обучения (в ак. часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка/структурного подразделения	Ответственный от предприятия
1.	<p>1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.</p> <p>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке.</p> <p>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты</p> <p>4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа.</p> <p>5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья.</p> <p>6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуски на вынос, транспортирования.</p> <p>7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос</p>	ПП.01 Производственная практика	36	2	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

3.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями.</p>	ПП.02 Производственная практика	36	2	Производственный цех предприятия	Руководитель организации
4.	<p>1. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>2. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>3. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>4. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>5. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>6. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной</p>	ПП.03 Производственная практика	36	3	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос					
5.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм</p>	ПП.04 Производственная практика	36	5	Производственный цех предприятия	Руководитель организации

	<p>закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
6.	<p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p>	ПП.05 Производственная практика	36	4	Производственные цеха предприятия	Руководитель организации

	<p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
7.	<p>1. Ознакомление с Уставом организации питания.</p> <p>2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания.</p> <p>3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания.</p> <p>4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией.</p> <p>5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности.</p> <p>6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.</p> <p>8. Участие в проведении инвентаризации на производстве.</p> <p>9. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём.</p> <p>10. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов.</p> <p>11. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию.</p> <p>12. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки.</p> <p>13. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда.</p> <p>14. Разработка различных видов меню.</p>	<p>ПП.06.01 Производственная практика</p>	72	6	<p>Отдел оперативного управления, производственные цехи.</p>	<p>Руководитель организации</p>

	15. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов.					
8.	<p>1. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья.</p> <p>2. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта.</p> <p>3. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству.</p> <p>4. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>5. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений.</p> <p>6. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>7. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>8. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>9. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>10. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>11. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог).</p> <p>12. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>13. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>14. Составление графиков выхода на работу производственного</p>	ПП.06.02 Производственная практика	144	6	Производственные цеха предприятия. Отдел снабжения. Отдел бухгалтерии	Руководитель организации

	<p>персонала.</p> <p>15.Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>16.Участие в составлении табеля учёта рабочего времени.</p>					
9.	<p>1. Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов.</p> <p>2. Обработка мяса и мясопродуктов, птицы.</p> <p>3. Обработка рыбы.</p> <p>4. Приготовление супов.</p> <p>5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий и соусов.</p> <p>6. Приготовление рыбных горячих блюд.</p> <p>7. Приготовление мясных горячих блюд и блюд из птицы.</p> <p>8. Приготовление блюд из яиц и творога.</p> <p>9. Приготовление холодных блюд.</p> <p>10. Приготовление сладких блюд и напитков.</p>	<p>ПП.07</p> <p>Производственная практика</p>	72	2	Производственные цеха предприятия	Руководитель организации
10.	<p>1. Участие в проведении идентификационной экспертизы качества зерномучных товаров.</p> <p>2. Участие в проведении идентификационной экспертизы качества кондитерских товаров.</p> <p>3. Участие в проведении идентификационной экспертизы качества вкусовых товаров.</p> <p>4. Участие в проведении идентификационной экспертизы качества свежих и переработанных плодов и овощей.</p> <p>5. Участие в проведении идентификационной экспертизы качества молока и молочных товаров.</p> <p>6. Идентификационная экспертиза качества кисломолочных товаров.</p> <p>7. Участие в проведении идентификационной экспертизы качества мяса и мясных товаров.</p> <p>8. Участие в проведении идентификационной экспертизы качества рыбы и рыбных товаров.</p> <p>9. Участие в проведении идентификационной экспертизы качества пищевых жиров.</p> <p>10.Участие в проведении идентификационной экспертизы качества яиц и яичных товаров.</p>	<p>ПП.08.01</p> <p>Производственная практика</p>	72	4	Отдел снабжения, складские помещения, отдел экспедиции	Руководитель организации
11.	<p>1. Организация рабочих мест по приготовлению тортов простого ассортимента, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	<p>ПП.09</p> <p>Производственная практика</p>	72	6	Кондитерский цех предприятия	Руководитель организации

<p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) по приготовлению тортов простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста.</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <p>5. Подготовка к реализации готовых тортов, творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых тортов на вынос и для транспортирования</p> <p>6. Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания.</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>					
--	--	--	--	--	--

5.5. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) является составной частью образовательной программы и определяет содержание дисциплины (модуля), запланированные результаты обучения, составные части учебного процесса, формы и методы организации учебного процесса и контроля знаний обучающихся, учебно-методическое и материально-техническое обеспечение учебного процесса по соответствующей дисциплине (модулю).

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

Рабочие программы профессиональных модулей и дисциплин, включая профессиональные модули и дисциплины по запросу работодателя, приведены в Приложениях 1, 2 к ОПОП-П.

5.6. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы

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

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы по специальности являются частью программы воспитания образовательной организации и представлены в Приложении 5.

5.7. Практическая подготовка

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется, в том числе на рабочих местах ООО «Джи1 Интертейнмент, ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Нова» при проведении производственных практики;

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется на 2-4 курсах обучения, охватывая все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в специальных помещениях и структурных подразделениях образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (на рабочих местах) ООО «Джи1 Интертейнмент, ООО «Батони»; ООО «Пять вкусов»; ООО «Ресторация»; ИП Ницора Алёна Владимировна; ООО «Нова» на основании договора о практической подготовке обучающихся.

5.8. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Порядком проведения ГИА.

Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в следующей форме: защита выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы (проекта) и демонстрационного экзамена.

Программа ГИА включает общие сведения; примерные требования к проведению демонстрационного экзамена; описание организации и проведения защиты дипломного проекта (работы). Программа ГИА представлена в приложении 4.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

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

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

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определяется в Приложении 3 и рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства; иностранного языка;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс

Залы:

– библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

– актовый зал.

6.1.3. Перечень материально-технического обеспечения и перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения представлен в Приложении 3.

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Программа сочетает обучение в образовательной организации и на рабочем месте на базе работодателя с широким использованием в обучении цифровых технологий.

При реализации образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

6.3. Кадровые условия реализации образовательной программы

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы установлены в соответствующем ФГОС СПО.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы осваивают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки (работодатели: ООО «Джи1 Интертейнмент», ООО «Батони», ООО «Пять вкусов», ООО «Ресторация», ИП Ницора Алёна Владимировна, ООО «Нова»), а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

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

Сведения о педагогических (научно-педагогических) работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях

№ п/п	ФИО	Наименование организации	Занимаемая должность	Общий трудовой стаж работы
1	Авхимович Любовь Ивановна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», Трест «Подземстрой» - инспектор отдела кадров, 11 лет	Преподаватель	28 лет
2	Гужва Елена Геннадьевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	33 года
3	Дудолодова Анна Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	14 лет
4	Лейбович Наталья Леонидовна	АО «Винтаж» – Юрист, 3 года ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	18 лет
5	Марфина Ирина Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	36 лет
6	Могулева Александра Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	4 года
7	Мокшина Ирина Владимировна	ТОО «Чайка-1» инженер-технолог	Преподаватель	3 года
8	Мясникова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Мастер производственного обучения	24 года
9	Павелко Анна Владимировна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», МКП «Забота» - зав. отделом, 1	Преподаватель	26 лет

		год		
10	Петушкова Екатерина Сергеевна	ФГБОУ ВО «ВВГУ», Владивостокский строительный техникум - бухгалтер, 4 года	Преподаватель	12 лет
11	Фомина Надежда Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	32 года
12	Шаповалова Ольга Викторовна	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	30 лет
13	Шекеро Наталья Эдуардовна	ООО «Вивер ДВ» - технолог	Преподаватель	4 года
14	Штабной Игорь Петрович	ФГБОУ ВО «ВВГУ»	Преподаватель	16 лет
15	Царева Олеся Ивановна	ООО «Вивер ДВ» - заведующий производством	Преподаватель	4 года

6.4. Расчеты финансового обеспечения реализации образовательной программы

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

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

Расчетная величина стоимости обучения из расчета на одного обучающегося в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов составляет 120 410 рублей за 1 месяц обучения.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к ОПОП-П по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.....	2
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....	28
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....	82
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....	124
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.....	161
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.....	200
ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар.....	229
ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции.....	269
ПМ.09 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле.....	284

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	9
2. Структура и содержание профессионального модуля	11
2.1. Трудоемкость освоения модуля	11
2.2. Структура профессионального модуля	12
2.3. Содержание профессионального модуля.....	13
3. Условия реализации профессионального модуля.....	22
3.1. Материально-техническое обеспечение	22
3.2. Учебно-методическое обеспечение	22
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	24

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 1.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов

	<p>технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
ПК 1.2.	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию,</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких</p>	<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения</p>

	<p>сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>	<p>видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	
ПК 1.3.	<p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы,</p>	<p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>

	<p>учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p>	<p>техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	
--	---	--	--

ПК 1.4.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию)</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки</p>
---------	---	---	---

	руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации		
--	--	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8	для углубления, расширения знаний в ассортиментном минимуме полуфабрикатов
2	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	9	для углубления, расширения знаний, умений и навыков в процессах обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них
3	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	9	для углубления, расширения знаний, умений и навыков по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов
4	ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы,	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	2	для углубления, расширения знаний в обработки, подготовки экзотических и редких видов овощей, грибов

	нерыбного водного сырья, дичи				
5	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	2	для углубления, расширения знаний, умений и навыков в обработке, подготовки экзотических и редких видов рыбы
6	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений и навыков в обработке, подготовки нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента
7	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений и навыков в приготовлении полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
8	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	4	для углубления, расширения знаний, умений и навыков в обработке, подготовки мяса диких животных
9	ПК 1.4.	владеть	Тема 2.6	4	для углубления,

	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		расширения знаний, умений и навыков в приготовлении полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
10	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	4	для углубления, расширения знаний, умений и навыков в обработке, подготовки пернатой дичи
11	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений и навыков в приготовлении полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
Итого				54	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	114	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	22	-
Практика, в т.ч.:		

учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.01	12	-
Всего	292	144

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 1.1 ПК 1.2.	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	62		62	50	-	12		
ПК 1.3 ПК 1.4.	Раздел модуля 2. Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	74		74	64	-	10		
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3 ПК 1.4.	Учебная практика	72	72					72	
ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3 ПК 1.4	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	292	144	136	114	-	22	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		62	
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		62	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание	6	ПК 1.1 ПК 1.2.
	1 Классификация, ассортимент полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного приготовления. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.	2	
	2 Международные термины, понятия в области обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов из них сложного ассортимента, применяемые в ресторанном бизнесе	2	
	3 Правила адаптации рецептов, разработки авторских рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбного и нерыбного водного сырья с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	3 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из мяса, мясных продуктов с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	4 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
	1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	3 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	

Тема 1.2. Характеристика процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из них	Содержание		10	ПК 1.1 ПК 1.2.
	1	Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика этапов	2	
	2	Характеристика способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	2	
	3	Выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	
	4	Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения	2	
	5	Физико-химические процессы, формирующие качество и безопасность обработанного сырья и готовых полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки овощного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	2	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки рыбного и нерыбного водного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	3	Разработка инструкций по обеспечению безопасных условий труда в процессе обработки мясного сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.	2	
	2	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Тема 1.3. Организация работ по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов	Содержание		10	ПК 1.1 ПК 1.2.
	1	Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа. Организация приемки сырья, продуктов, материалов по количеству и качеству, в соответствии с заказом. Правила расчета потребности в сырье, продуктах, материалах	2	
	2	Организация и техническое оснащение процессов обработки сырья и производства полуфабрикатов для кулинарной продукции сложного ассортимента в соответствии с заказом,	2	

	методы оптимизации производственных процессов, обеспечения ресурсосбережения и безопасности сырья и продукции.		
3	Требования к организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов, обеспечения последовательности и поточности технологических операций, требований производственной санитарии и гигиены.	2	
4	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации современного технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов и их хранении, подготовке к транспортированию.	2	
5	Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (техника безопасности, пожарная безопасность, охрана труда).	2	
В том числе практических и лабораторных занятий		12	
1	Составить заявку (требования) на сырье, пищевые продукты, расходные материалы в соответствии с заказом (по индивидуальному заданию)	2	
2	Решения ситуационных задач по организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов.	2	
3	Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2	
4	Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2	
5	Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	4	
В том числе самостоятельная работа обучающихся		2	
1	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	2	
Раздел модуля 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		80	
МДК.01.02 Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		80	
Тема 2.1 Обработка, подготовка экзотических и редких видов овощей, грибов	Содержание	4	
1	Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение. Пищевая ценность. Степень зрелости экзотических и редких видов овощей для выбора последующей обработки. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня; фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов. Подготовка фенхеля для фарширования. Нарезка и формовка экзотических и редких видов овощей в зависимости от способа их дальнейшего приготовления.	2	ПК 1.3 ПК 1.4.
2	Замачивание сушеных грибов типа шиитаке, сморчки. Правила перевязки артишоков и спаржи. Предохранение очищенных овощей экзотических и редких видов и грибов от потемнения. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и	2	

	грибов после обработки для последующего использования. Сложные формы нарезки овощей (карвинг), международные названия, их кулинарное назначение, составление композиций. Формование, подготовка к фаршированию. Условия, сроки хранения, требования к качеству обработанных экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы обеспечения сохранности обработанных овощей и грибов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1 Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов овощей.	2	
	2 Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов грибов.	2	
	3 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
Тема 2.2. Обработка, подготовка экзотических и редких видов рыбы	Содержание	4	
	1 Основные характеристики ската, морского черта, зубатки, солнечника, саргана, пагра, дорады, сибаса, барабульки и других редких и экзотических видов рыбы. Пищевая ценность. Требования к качеству, безопасности хранения различных редких и экзотических видов рыбы в охлажденном и замороженном виде. Выбор сырья в соответствии с технологическими требованиями к готовой продукции	2	ПК 1.3 ПК 1.4.
	2 Выбор методов обработки и подготовки, с учетом особенностей строения, размера, термического состояния сырья и технологических требований к полуфабрикатам. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1 Механическая кулинарная обработка экзотических и редких видов рыбы.	2	
	2 Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1 Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Тема 2.3 Обработка, подготовка нерыбного водного сырья для изделий сложного ассортимента	Содержание	4	
	1 Основные характеристики различных моллюсков, осьминогов и ракообразных. Пищевая ценность. Требования к качеству живых и мороженых моллюсков и ракообразных. Требования к безопасности хранения моллюсков и ракообразных в живом и замороженном виде.	2	ПК 1.3 ПК 1.4.

	<p>2 Правила выбора моллюсков и ракообразных в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: омаров, langoustes, норвежских и камчатских крабов без панциря; обработанных трепангов, каракатиц, крабов в мягком панцире, улиток, кламсов, лапок лягушек; филе из моллюсков и ракообразных; вскрытых раковин устриц. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных</p> <p>Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.</p>	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	1 Механическая кулинарная обработка редких видов рыбы. Механическая кулинарная Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции обработка нерыбного водного сырья.	2		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2		
	1 Составление последовательностей обработки редких и экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.	2		
<p>Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Содержание</p>	4	<p>ПК 1.3 ПК 1.4.</p>	
	1 Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.	2		
	2 Выбор способов приготовления в зависимости от вида рыбы и технических требований блюда. Методы обработки и подготовки рыбы: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снятие кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка. Способы фарширования: в целом виде, порционных кусков рыбы; рулета из филе рыбы, рулета для карпаччо тельного.	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	1 Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из рыбы Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из нерыбного водного сырья Приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента из ракообразных	2		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2		

	1	Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация высокотехнологичного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, новых видах сырья, методах его кулинарной обработки и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Тема 2.5 Обработка, подготовка мяса диких животных	Содержание		6	ПК 1.3 ПК 1.4.
	1	Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани диких животных. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося, способы минимизации отходов при подготовке мяса диких животных. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса диких животных. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	2	Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьих голов, утиной и гусиной печени, отдельных частей говядины из мраморного мяса. Выбор методов для обработки тушек ягнят, молочных поросят для сложной кулинарной продукции в зависимости от технологических требований кулинарной продукции. Способы минимизации отходов.	2	
	3	Органолептическая оценка качества и безопасности, подготовка к хранению обработанных тушек ягнят, молочных поросят, поросячьих голов. Технологический режим замораживания, вакуумирования, охлаждения, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	1	Механическая кулинарная обработка мяса диких животных. Механическая кулинарная обработка мясопродуктов. Технология приготовления п/ф для сложной кулинарной продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.	2	
Тема 2.6 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		4	ПК 1.3 ПК 1.4.
	1	Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки для приготовления сложной кулинарной продукции тушек ягнят, молочных поросят с учетом требований к безопасности Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса (имбирь, розмарин, орегано, тмин, семян фенхеля, эстрагон). Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка	2	

	2	Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных. Примерные нормы выхода после обработки для последующего использования. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции. Требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в охлажденном и замороженном виде. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: каре ягненка, рулета для карпаччо.	2	
	2	Приготовление и оценка качества крупнокусковых и порционных полуфабрикатов из мяса: стейков, рулетов из мраморного мяса Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.	2	
Тема 2.7 Обработка и подготовка пернатой дичи	Содержание		4	ПК 1.3 ПК 1.4.
	1	Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.	2	
	2	Методы обработки и подготовки пернатой дичи для приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1	Механическая кулинарная обработка птицы	2	
	2	Механическая кулинарная обработка пернатой дичи.	2	
	3	Механическая кулинарная субпродуктов	2	
Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Содержание		6	ПК 1.3 ПК 1.4.
	1	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из пернатой птицы	2	
	2	Современные методы приготовления полуфабрикатов из пернатой дичи. Кулинарное назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3	Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
1	Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного ассортимента: галантин, котлеты Приготовление полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи сложного	2		

		ассортимента: фаршированные, рулеты из птицы.		
	2	Обработка, заправка и подготовка к жарке пернатой дичи (перепелов).	2	
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ:		<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос. 9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков. 10. Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 12. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. 14. Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 15. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 16. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 	72	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3 ПК 1.4.

<p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка различными способами редких и экзотических видов овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи в соответствии заказа. 5. Формовка, приготовление различными методами отдельных компонентов и полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе из редкого и экзотического сырья. 6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Организация хранения обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос 	72	ПК 1.1 ПК 1.2. ПК 1.3 ПК 1.4.
<p>Промежуточная аттестация</p>	12	
<p>Всего</p>	292	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник/ Семичева Г.П. - М. Академия 2022

4. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт].

3.2.2. Дополнительные источники

1. Наименование.

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРГ, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф.

образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

9. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

11. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

12. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

13. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.

14. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

15. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.

16. 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.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.

18. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

20. 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.

21. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

22. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

23. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв.

15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

24. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

25. 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.

26. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

27. 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

28. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями, планами и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; оценка качества сырья, продуктов, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор и использование технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами безопасной эксплуатации для приготовления полуфабрикатов; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования, маркирования;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной практикам; – заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное</p>

	<p>обоснование направлений энергосбережения при работе с оборудованием;</p> <p>определение порядка маркировки ингредиентов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение правил утилизации пищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>– оформление профессиональной документации; демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения: – практических заданий – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>обработка, подготовка экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>выполнение процессов обработки и подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>оформление профессиональной документации; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>выполнение требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>демонстрация умений и навыков пользоваться технологическими картами приготовления экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для</p>	<p>приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований</p>	

<p>блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>безопасности;</p> <p>выбор температурного режима приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь действующим нормам; выбор посуды для приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом особенностей заказа, сезона, форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при подготовке полуфабрикатов для блюд, кулинарных сложного ассортимента;</p> <p>установление времени выполнения работ по нормативам подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; презентация полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>соответствие времени выполнения работ</p>	

	<p>установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
--	---	--

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	30
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	30
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	30
2. Структура и содержание профессионального модуля	51
2.1. Трудоемкость освоения модуля	51
2.2. Структура профессионального модуля	52
2.3. Содержание профессионального модуля	53
2.4. Курсовой проект (работа).	70
3. Условия реализации профессионального модуля	71
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	71
3.2. Учебно-методическое обеспечение	71
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля	73

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 2.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и

	<p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать рационального оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов с учетом требований по безопасности сроков хранения</p>	<p>качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
ПК 2.2.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности,</p>	<p>видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки органолептическим супов сложного ассортимента; способы выявления исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание полуфабрикатов готовых супов для организации хранения</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	---	--

	<p>доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>		
ПК 2.3.	<p>выполнять и контролировать процессы творческого подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента потребностей категорий потребителей, видов и</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

	<p>форм обслуживания; контролировать хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>	<p>обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования</p>	
--	--	---	--

	<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов Приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

ПК 2.4.	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять</p>	<p>Процессы приготовления, творческого оформления подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---------	---	---	--

	<p>различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные</p>	<p>упаковки на вынос, маркирования горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

	<p>полуфабрикаты для готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований безопасности продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной</p>		
ПК 2.5.	<p>реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить</p>	<p>требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы</p>	
--	--	--	--

	<p>горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p>	<p>приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в</p>	
--	--	---	--

	вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд	т.ч. на иностранном языке	
ПК 2.6.	реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе</p>	<p>пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p>	
--	--	---	--

	<p>приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 2.7.	выполнять и контролировать	процессы приготовления, творческого оформления и	выполнения приготовления, творческое

	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы</p>	<p>подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и</p>	<p>оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	---	---	---

<p>приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи,</p>	<p>замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных,</p>	
---	--	--

	<p>кролика, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>	
ПК 2.8.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>

<p>видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p>	<p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведения расчетов с потребителем</p>
---	--	---

	проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры		
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№.№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	6	для углубления, расширения знаний в ассортиментном минимуме горячей кулинарной продукции сложного приготовления
2	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	8	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента
3	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	8	для углубления, расширения знаний, умений в разработке рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

4	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	8	для углубления, расширения знаний в процессах приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента
5	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации супов сложного ассортимента
6	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента
7	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента

	и форм обслуживания				
8	ПК 2.5. ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента
9	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента
10	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
11	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы,	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.7. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении блюд,

	дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ассортимент		кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента
12	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента
Итого				60	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	130	-
Курсовая работа (проект)	16	-
Самостоятельная работа	25	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.02	6	-
Всего	305	144

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 2.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	66		66	50	-	16		
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	89		89	80	-	9		
ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Учебная практика	72	72					72	
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	305	144	155	130	-	25	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		66	
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		66	
Тема 1.1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления	Содержание	4	ПК 2.1
	1 Классификация, ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.	2	
	2 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания)	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1 Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи	2	
	2 Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, ее специализации, применяемых методов обслуживания	2	
	3 Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой (ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия; ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного	2	

		питания; ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание		10	ПК 2.1
	1	Основные принципы приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.	2	
	2	Процессы, происходящие при термической обработке продуктов, формирующие качество	2	
	3	Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции. Характеристика этапов.	2	
	4	Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013).	2	
	5	Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции. Подготовка к реализации готовой горячей кулинарной продукции с учетом типа организации питания, метода обслуживания, способа подачи	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1	Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН)	2	
	2	Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.	2	
	3	Способы порционирования (комплектования), правила отпуска с прилавка/раздачи, упаковки на вынос, подготовки для транспортирования с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
	2 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.	2	
Тема 1.3. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 2.1
	1 Правила адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.	2	
	2 Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур блюд, кулинарных изделий, закусок. Правила расчета выхода горячей кулинарной продукции, гарниров, соусов к ним (ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1 Разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	2	
	2 Правила разработки, оформления документов (актов проработки, технологических карт) (ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания).	2	
	3 Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды (кухонной, столовой), новых видах сырья, продуктов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
	2 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2	
Тема 1.4. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к	Содержание	6	ПК 2.1
	1 Организация и техническое оснащение работ в зоне кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации супов (суповом отделении горячего цеха). Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	

реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента	2	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации	2	
	3	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		8	
	1	Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в различных зонах кухни ресторана по приготовлению горячей кулинарной продукции	2	
	2	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	3	Требования к организации рабочих мест, риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.	2	
	4	Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		2	
1	Решение ситуационных задач. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела 1	2		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента			89	
МДК.02.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента			89	
Тема 2.1.	Содержание		4	

Приготовление и подготовка к реализации супов сложного ассортимента	1	<p>Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции</p> <p>Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления супов сложного ассортимента: прозрачных супов (консоме), супов-пюре, крем-супов, бисков из морепродуктов, супов региональной кухни</p> <p>Прозрачные супы (консоме): рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи.</p> <p>Виды оттяжек, правила выбора оттяжек для бульонов различного вида, способы приготовления. Способы осветления бульонов, процессы, происходящие при приготовлении оттяжек, осветлении бульонов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p> <p>Ассортимент, правила подбора и методы приготовления гарниров к прозрачным супам (клецек из овощной массы, клецек, профитролей из заварного теста; кнелей из мяса, птицы, дичи, рыбы, ракообразных; пельменей, равиолей, гренок запеченных, чипсов и др.)</p>	2	<p>ПК 2.3</p> <p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>ПК 2.8.</p>
	2	<p>Супы-пюре, крем-супы из овощей, круп, бобовых, мяса, птицы, дичи, биски из морепродуктов, плодов, овощей. Рецептуры, общие правила, последовательность приготовления, правила подачи. Правила варки льезонов и заправки супов ими</p> <p>Супы региональной кухни (французского лукового, минестроне, буайбеса, супа гуйяш (гуляш), щей суточных в горшочке под тестом, гаспачо и др.). Рецептуры, правила, последовательность приготовления, температура, способы подачи</p> <p>Правила оформления и отпуска супов для различных методов обслуживания, способов подачи. Правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос, для транспортирования</p>	2	
	Тематика практических занятий		6	
	1	Адаптация, разработка рецептур супов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	1	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов с различными гарнирами, крем-супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	

	2	Приготовление, оформление и отпуск супов региональной кухни, авторских, брендовых супов (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1	
	2	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	1	
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих соусов сложного ассортимента	Содержание		4	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
	1	Классификация, ассортимент, актуальные направления в приготовлении соусов сложного ассортимента; требования к качеству, пищевая ценность, температура подачи, условия и сроки хранения. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним требуемого типа, качества, кондиции для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств соусов. Правила соусной композиции Выбор, комбинирование различных способов и современных методов приготовления полуфабрикатов для соусов сложного ассортимента: соусов на муке, яично-масляных, овощных, сырных соусов. Правила варки бульонов, в том числе концентрированного (фюме), подготовки вина, уксусов, вкусовых приправ, сливок и других молочных продуктов. Правила приготовления мучной пассеровки (ру), пассерованных овощей, томатного пюре, яично-масляных смесей, льезонов, различных видов овощных, плодовых, ягодных пюре, как основ соусов. Правила охлаждения и замораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов в процессе приготовления, хранения соусов.	2	

	<p>2 Приготовление, кулинарное назначение, рецептуры сложных горячих соусов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соусов на муке: эспаньол, велюте, супрем, бешамель и их производных, соуса демиглас и др.; - масляных, яично-масляных соусов: голландского (голландез) и его производных; соусов бер-блан, беарнез, шорон, яичного сладкого и др.; - соусов для паст: грибного, болоньезе, томатного, сырного, сливочного, из ракообразных; - соусов на основе овощных соков и пюре, пенных соусов <p>Правила оформления и отпуска соусов, правила сервировки стола и подачи с учетом различных методов обслуживания и способов подачи. Выбор посуды для отпуска.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, методы сервировки и способы подачи соусов в зависимости от типа, класса организации питания, формы обслуживания, способа подачи.</p> <p>Способы подачи соусов «особо» и «под соусом». Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка соусов для отпуска на вынос. Варианты оформления тарелки и блюд горячими соусами.</p>	2	
	Тематика практических занятий	2	
	1 Адаптация, разработка рецептур соусов сложного ассортимента. Подготовка документации (акта проработки, технологической карты, калькуляционной карты)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ	1	
	2 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	1	
Тема 2.3.	Содержание	4	ПК 2.3

Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента	1	Ассортимент, пищевая ценность горячих блюд из овощей, грибов сложного приготовления. Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Современные направления в приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента. Методы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов сложного ассортимента: припускание с постепенным добавлением жидкости, варка на пару, протираание и взбивание горячей массы, жарка в воке, жарка во фритюре изделий из овощной массы, жарка в жидком тесте, запекание, томление в горшочках, копчение, фарширование, затягивание сливками, паровая конвекция, глазирование, техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. Выбор методов приготовления в соответствии с типом, кондицией овощей и грибов.	2	ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
	2	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности овощей, плодов, грибов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи для различных методов обслуживания сложных блюд и гарниров из овощей и грибов (овощного ризотто, гратена из овощей, овощного соте, овощей глазированных, овощей в тесте, овощей темпура, рататюя, овощей жульен, картофеля дюшес, картофеля кассероль, крокетов из картофеля с грибами, овощного суфле, мисо из овощей, лука-порей фаршированного, спагетти из кабачков, огурцов жареных, овощей томленых в горшочке, артишоков фаршированных, фенхеля фаршированного, спаржи паровой, муссов паровых и запеченных; кнельной массы, запеченной и паровой; сморчков со сливками, грибов шиитаке жареных др.), в том числе авторских, брендовых, региональной кухни Требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд из овощей и грибов. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из овощей и грибов для отпуска на вынос	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		1	
	1	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из мяса, мясопродуктов	1	
Тема 2.4.	Содержание	4	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5.	
Приготовление, подготовка к	1 Ассортимент блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий (паст), проращенного зерна и семян. Правила выбора круп, бобовых, макаронных изделий	2		

реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (паст) сложного ассортимента	(паст) и дополнительных ингредиентов к ним на основе принципов сочетаемости, взаимозаменяемости, в соответствии с технологическими требованиями к приготовлению блюд. Методы проращивания различных типов зерна и семян: замачивание, промывание, смачивание водой. Пищевая ценность проростков. Методы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых: варка с предварительным замачиванием и без, особенности варки ризотто и плова. Приготовление оладьев из дробленых круп. Приготовление поленты. Запекание изделий из крупяных масс (поленты, пудингов).		ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
	2 Правила варки макаронных изделий откидным способом и, не сливая отвара, особенности подготовки листов пасты для лазаньи, канелони. Выбор начинок, соусов, формование и запекание лазаньи. Выбор соусов, заправок, дополнительных ингредиентов к пастам, соединение с ними и доведение до вкуса. Правила оформления и подачи, правила сервировки стола, температура подачи блюд и гарниров из круп, бобовых, проращенного зерна и семян, макаронных изделий. Выбор посуды для отпуска, способа подачи с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	
	Тематика практических занятий	4	
	1 Адаптация рецептур холодных блюд из круп, бобовых, пророщенного зерна, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	1 Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий, сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Разработка слайдов презентации для портфолио по освоению компетенций в области приготовления сложных блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи.	1	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для	1	

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	Содержание		4	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
	1	Ассортимент блюд из яиц, творога, сыра сложного приготовления. Пищевая ценность. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для блюд из яиц и творога сложного ассортимента. Методы приготовления: варка, жарка во фритюре яиц без скорлупы (пашот), маринование яиц. Приготовление яиц пашот с овощами и сыром. Подготовка ингредиентов, приготовление суфле из яиц, сырного суфле. Приготовление киша (пирога со смешанным омлетом). Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству и безопасности сыров. Правила выбора сыра, дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями для создания гармоничных блюд.	2	
	2	Выбор методов приготовления горячих блюд из сыра: изделий из сыра и сырной массы, жареных во фритюре, гренок, овощей в жидком фондю из сыра, копченого сыра, сыра жареного во фритюре и др. Основные характеристики, выбор различных видов муки, требуемых для приготовления мучных блюд. Ассортимент блюд и кулинарных изделий из муки сложного приготовления. Методы приготовления мучных изделий из пресного и дрожжевого теста с использованием гречневой, кукурузной, овсяной, рисовой и др. видов муки: блинов, оладий, блинчиков, пирога блинчатого, блинницы, курника из пресного слоеного теста, штруделей с различными фаршами, пельменей, равиолей, хачапури и пр. Физико-химические процессы, происходящие при приготовлении мучных изделий из теста. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка блюд и изделий из муки для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	
	Тематика практических занятий		4	
1	Адаптация рецептур блюд сложного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных	2		

		региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	1	Приготовление, оформление, отпуск и презентация блюд и изделий из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	1	
	1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	1	
Тема 2.6. Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		Содержание	4	
	1	Ассортимент, значение в питании блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из региональных, редких или экзотических видов рыб, в соответствии с заказом Актуальные сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, требуемого цвета и высоких эстетических качеств. Правила выбора полуфабрикатов из рыбы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с методом приготовления. Комбинирование различных способов и современных методов приготовления блюд из рыбы сложного ассортимента: варка на решетке, припускание целиком, жарка на гриле (глубокая и поверхностная), жарка в полусферической сковороде, жарка на вертеле, запекание в фольге, соли, тесте и промасленной бумаге, томление в горшочке, копчение, варка на пару и запекание изделий из кнельной массы, с использованием техник молекулярной кухни. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из рыбы: - рыбы отварной в бульоне и на пару (целиком, звеном, порционными кусками в конверте, фаршированной целиком и порционными кусками), - рыбы припущенной (рулетиками, порционными кусками под соусом, целиком мелкой и средней); - рыбы, жареной на вертеле, на решетке, на плоской поверхности, в воке;	2	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.

	- рыбы, запеченной в фольге, в соли, в тесте, в промасленной бумаге; - рыбы, тушеной в горшочке и т.д. Подбор соусов, гарниров к блюдам из рыбы.		
2	Рецептуры, приготовление, оформление и способы подачи, требования к качеству блюд из моллюсков и ракообразных: крабов отварных; лангустов отварных; трепангов жареные; гребешков жареных; крабов, запеченных целиком; термидора из омаров; мидий, припущенных в белом вине (мариньер) и др. Органолептические способы определения степени готовности и качества моллюсков и ракообразных соответствие блюд стандартным требованиям качества и безопасности. Подбор соусов, гарниров к блюдам из нерыбного водного сырья. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для отпуска на вынос Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП	2	
Тематика практических занятий		4	
1	Разработка рецептур и последовательности приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом требований системы ХАССП, СанПиН	2	
1	Приготовление, творческое оформление и подача блюд из рыбы и нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты), организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся		1	
1	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1	
Тема 2.7.	Содержание	4	ПК 2.3

Приготовление блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	1	<p>Ассортимент, значение в питании блюд из мяса и мясопродуктов сложного ассортимента. Актуальные направления формирования ассортимента</p> <p>Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним.</p> <p>Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из мяса, мясных продуктов.</p> <p>Способы маринования, панирования мяса и мясных продуктов с использованием широкого ассортимента пряностей и приправ.</p> <p>Способы формования, обвязывания перед тепловой обработкой</p> <p>Правила выбора основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных блюд и кулинарных изделий из мяса, мясных продуктов в соответствии с процессом приготовления, рецептурой, принципами сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Современные и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента: жарка крупным и порционным куском на гриле до различной степени готовности, жарка в воке, запекание с предварительной обжаркой, запекание в тесте и фольге, низкотемпературная варка под вакуумом, томление, засолка, маринование, варка на пару и запекание изделий из мясной кнельной массы, поросенка жареного, поросенка фаршированного, рулетов из мяса, блюд из субпродуктов, горячих блюд из рубленого мяса (кнелей мясных, суфле, рулетов из кнельной массы).</p>	2	<p>ПК 2.4</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>ПК 2.8.</p>
	2	<p>Подбор соусов, гарниров к блюдам из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p> <p>Правила сервировки стола, способы подачи горячих блюд из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания и способов подачи.</p> <p>Кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске блюд из мяса в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача на горячем камне.</p> <p>Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания.</p> <p>Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.</p> <p>Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	2	
	Тематика практических занятий		6	

	1	Адаптация рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса, мясопродуктов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	2	
	1	Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента (оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты),	2	
	2	организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)	2	
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента	Содержание		4	ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.
	1	Ассортимент, значение в питании блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Принципы формирования ассортимента горячих блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с заказом. Актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для формирования гармоничного вкуса, аромата, эстетических качеств блюд сложного ассортимента из домашней птицы, дичи, кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении данных блюд. Современные методы приготовления (использование техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов) и классические методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: индейки отварной; гуся, фаршированного яблоками; кур, запеченных на вертеле; утки, томленной в горшочке; кусочков куриного мяса, запеченного в тесте; курицы, запеченной в тесте целиком; утки, запеченной целиком; кнелей из курицы; индейки, жаренной целиком; утки, фаршированной гречневой кашей, жаренной целиком; утиной ножки конфи; жаренной утиной грудки; вяленой утки; утки горячего копчения, суфле, рулетов из кнельной массы и др.	2	

	<p>2 Правила подбор соусов, гарниров к блюдам. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. Правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, методов обслуживания. Методы сервировки и подачи с учетом формы обслуживания и типа организации питания, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способа подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд из домашней птицы, дичи, кролика. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрева отдельных компонентов и готовых блюд. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования</p>	2	
	Тематика практических занятий	6	
	<p>1 Адаптация рецептов холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	2	
	<p>1 Приготовление, оформление и отпуск горячих блюд с блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента(оформление заявки на сырье и продукты, составление рецептуры (технологической карты).</p>	2	
	<p>2 Организация и своевременная уборка рабочих мест, безопасная эксплуатация технологического оборудования, приготовление, оформление, сервировка стола, подача, оценка качества и безопасности)</p>	2	
Курсовая работа		16	
<p>Учебная практика по ПМ.02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 	72	<p>ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.</p>	

5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

<p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика по ПМ. 02 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 	72	<p>ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5. ПК 2.6. ПК 2.7. ПК 2.8.</p>
<p>Промежуточная аттестация</p>	12	
<p>Всего</p>	305	

2.4. Курсовой проект (работа).

Тематика курсовых проектов (работ)

1. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления в вакууме.
 2. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии фламбирования.
 3. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса с использованием технологии приготовления на горячем камне.
 4. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации горячих супов сложного ассортимента для ресторана русской кухни.
 5. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, приготавливаемых в воке.
 6. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из мяса для гриль-бара.
 7. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд из рыбы для гриль-бара.
 8. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из мяса.
 9. Ассортимент, приготовление и способы реализации банкетных горячих блюд из рыбы
 10. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд для ресторана русской кухни.
 11. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих закусок для банкета-фуршета.
 12. Ассортимент и особенности в приготовлении и подаче горячих блюд из овощей, грибов, сыра для обслуживания по типу шведского стола.
 13. Актуальный ассортимент и особенности в приготовлении и подготовке к реализации горячих блюд из овощей, грибов, сыра, для выездного обслуживания (кейтеринг).
 14. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подачи блюд и кулинарных изделий из рыбы по типу шведского стола.
 15. Актуальный ассортимент и особенности приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий из рыбы для выездных обслуживаний (кейтеринг).
 16. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации сложных горячих блюд из рыбы.
 17. Актуальный ассортимент, приготовление и способы реализации стейков из мяса и рыбы.
 18. Актуальный ассортимент и приготовление горячих соусов сложного ассортимента к блюдам из мяса и домашней птицы.
 19. Ассортимент, приготовление и способы подачи дип-соусов для фондю.
 20. Ассортимент, приготовление и способы реализации горячих блюд сложного ассортимента вегетарианской кухни.
 21. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих супов региональной кухни.
 22. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из овощей, сыра, рыбы, мяса, птицы региональной кухни
 23. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента из нерыбных водных продуктов моря.
 24. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи запеченных горячих блюд сложного ассортимента.
 25. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из рыбы в «соляной корочке», в пергаменте, на «овощной подушке».
 26. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих фаршированных блюд сложного ассортимента.
 27. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.
 28. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд для Рождественского стола
 29. Особенности приготовления, оформления и отпуска горячих блюд для детского питания.
 30. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд сложного ассортимента с доготовкой в присутствии гостя.
 31. Ассортимент, приготовление и способы оформления и подачи горячих блюд из мяса с траншированием в присутствии гостя.
- Технология приготовления, способы подачи горячих блюд из рыбы с использованием технологий направления «Молекулярная кухня»

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Богушева, Валентина Ивановна. Технология приготовления пищи: [учебно-метод. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования] / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: Феникс, 2020. - 374, [1] с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
2. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. - 376
3. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336
4. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240
5. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.
6. Самородова, Ирина Петровна. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 192 с. - (Профессиональное образование).
7. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).
8. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студентов вузов / [авт.: Н. А. Акимова, Б. А. Баранов, Г. Н. Дзюба и др.]; под ред. Л. П. Липатовой. - М.: ФОРУМ, 2019. - 392 с.: ил. - (Высшее образование).
9. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2021. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).
10. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
1. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения:

15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106860>

4. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; обеспечение наличия на рабочем месте технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды для приготовления горячих блюд,	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения

	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании; соблюдение требований к упаковке и складированию горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>«профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, презентацию и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении супов сложного ассортимента; выбор температурного режима при подготовке супов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и установление способов их устранения; соответствие потерь при</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в</p>

	<p>приготовлении супов сложного ассортимента установленным на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи супов с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения супов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческого оформления, презентации и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)</p>
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности при; выбор способов и техник при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих соусов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие потерь при приготовлении горячих соусов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие горячих соусов сложного ассортимента (внешний вид, форма,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов»; соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального</p>

	<p>вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих соусов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих соусов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента; презентации горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>(внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор условий и сроков хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с учетом действующих регламентов; презентации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента</p>	
<p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; презентации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей и видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и подачи горячих блюд из мяса, домашней</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>презентация горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, выбор рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии выполненным заказом</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
--	--	--

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	84
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	84
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	84
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	101
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	104
2.1. Трудоемкость освоения модуля	104
2.2. Структура профессионального модуля	105
2.3. Содержание профессионального модуля	107
3. Условия реализации профессионального модуля.....	116
3.1. Материально-техническое обеспечение	116
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	116
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	118

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»
код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П)

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 3.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и

	<p>имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных</p>	<p>условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	---	--

	полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 3.2.	<p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p>	<p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	<p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать,</p>	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	<p>контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
ПК 3.3.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными</p>	<p>салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации</p>	
--	--	---	--

	<p>особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов;</p>	<p>процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

	<p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>		
ПК 3.4.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери</p>	<p>продуктов, готовых канапе, холодных закусок; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных</p>	
--	---	---	--

	<p>питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок; вести учет реализованных</p>	<p>закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

	канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд		
ПК 3.5.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с	процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора	выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых</p>	<p>пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов,</p>	
--	---	--	--

	<p>холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать,</p>	<p>контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	--	--

	<p>контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
ПК 3.6.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса,</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с</p>	<p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации</p>	
--	--	---	--

	<p>рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p>	<p>процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	---	--

	<p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
ПК 3.7.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий,</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>

	<p>закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№	Дополнительные	Дополнительные	№,	Объем	Обоснование
----	----------------	----------------	----	-------	-------------

п/п	профессиональные компетенции	знания, умения, навыки	наименование темы	часов	включения в рабочую программу
1	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10	для углубления, расширения знаний в ассортиментном минимуме холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок
2	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации и хранению холодных блюд
3	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд
4	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое	владеть актуальными методами работы в профессиональной	Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных	6	для углубления, расширения знаний в приготовлении,

	оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	и смежных сферах	соусов, заправок сложного ассортимента		хранении холодных соусов, заправок сложного ассортимента
5	ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	6	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации салатов сложного ассортимента
6	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента
7	ПК 3.5	владеть	Тема 2.4.	6	для углубления,

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента		расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента
8	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	6	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении, подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента
Итого				60	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	120	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	43	-

Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.02	12	-
Всего	319	144

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 3.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	102		102	76	-	26		
ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	61		61	44	-	17		
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Учебная практика	72	72					72	
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	319	144	163	120	-	43	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		102	
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента		102	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.</p> <p>2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления</p> <p>3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>В том числе практических и лабораторных занятий</p> <p>1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса.</p> <p>2. Правила сочетаемости холодной кулинарной продукции</p> <p>3. Взаимозаменяемость продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания</p> <p>4. Характеристика, последовательность этапов приготовления холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>В том числе самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).</p> <p>2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.</p> <p>3 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.</p>	<p>6</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>10</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p>	ПК 3.1
Тема 1.2. Характеристика процессов	<p>Содержание</p> <p>1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.</p>	<p>12</p> <p>4</p>	ПК 3.1

приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	2. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)	4	
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	
	4. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4	
	2. Организация рабочего места повара по хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	6	
	1 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	2 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	4	
	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание	
1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	4		
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	4		
3. Виды, назначение посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	4		
4. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.	4		
5. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	4		
В том числе практических и лабораторных занятий	12		

	1. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	2. Решение ситуационных задач по подбору технологического производственного инвентаря, инструментов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	3. Решение ситуационных задач по подбору кухонной посуды для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации производственного инвентаря, кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации кухонной посуды в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	12	
	1 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	4	
	2 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	4	
	3 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		61	
МДК.03.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		61	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание	2	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	2. Современные методы приготовления (использование кремера), рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с	2	

	использованием текстур молекулярной кухни.		
	3. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2	
	4. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
	1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	3	
	2 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание	10	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи салатов сложного ассортимента из сырых и вареных продуктов (овощей, мяса, птицы, рыбы, нерыбного водного сырья); несмешанных салатов; салатов-коктейлей; теплых салатов. Способы сокращения потерь сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	4. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2	
	5. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	

	1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация салатов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (несмешанных салатов, салатов-коктейлей, теплых салатов, тапасов и пр.).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминка, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация канапе, холодных закусок сложного ассортимента из яиц, овощей и грибов, рыбных и мясных продуктов, в том числе авторских, брендовых, региональной кухни	2	
	2. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2	
	3. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
1 Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного	2		

	ассортимента.		
	2 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание	4	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2	
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента (рыба заливная (целиком и порционными кусками); рыба фаршированная заливная (целиком и порционными кусками); рулетики из рыбы, заливные крабы, креветки, гребешки и т.д.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 2 Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2 2	
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи	Содержание	2	ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7
1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2		

сложного ассортимента	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. 2 Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента (баранья нога шпигованная, свиная корейка на ребрышках, поросенок фаршированный заливной, поросенок запеченный с гарниром, рулетики из мяса), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
	1 Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием.	2	
	2 Составление акта проработки. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2	
Учебная практика Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного	72	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7	

<p>инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами</p>	72	<p>ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4</p>

<p>стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		<p>ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 3.7</p>
Промежуточная аттестация	12	
Всего	319	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

3.2. Учебно-методическое обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные и/или электронные издания:

1. Липатова Л. П. Технология продукции общественного питания: Учебное пособие: Форум, 2020. - 376
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник: Дашков и К, 2020. – 336
3. Ратушный А.С., Баранов Б.А., Шленская Т.В. и др. Технология продукции общественного питания: Учебник: Форум, 2020. – 240
4. Ратушный, Александр Сергеевич. Всё о еде от А до Я: энциклопедия / А. С. Ратушный, С. С. Аминов. - М.: Дашков и К, 2020. - 440 с.
5. Технология продукции общественного питания: учебник для студентов бакалавриата, обуч. по направл. подгот. "Технология продукции и орг-ция обществ. питания", "Менеджмент" / [авт.: А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др.]; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К, 2020. - 336 с. - (Прикладной бакалавриат).
6. Харченко, Нелли Эрьевна. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. пособие для учащихся образоват. учреждений нач. проф. образования / Н. Э. Харченко, Л. Г. Чеснокова. - 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 304 с.: [8] с. цв. ил. - (Профессиональное образование).
7. Шатун, Любовь Григорьевна. Повар: учебное пособие для студентов образоват. учреждений СПО, обуч. по специальности 19.02.10 "Технология общественного питания", по рабочей профессии 19.0 / Л. Г. Шатун. - Ростов н/Д.: Феникс, 2020. - 250 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
8. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
9. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
10. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система
11. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
12. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный.

13. Макарова, Н. В. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с. — ISBN 978-5-4488-1214-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт].

14. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для СПО / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

15. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для СПО / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

18. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Дополнительные источники:

29. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

30. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

31. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

32. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

33. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

34. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

35. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

36. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

37. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

38. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

39. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

40. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

41. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

42. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

43. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

44. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

45. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности 	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка

	<p>продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса 	

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы салатов, канапе, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной 	
--	--	--

	кулинарной продукции для отпуска на вынос	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; • оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</p>	

	<p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	--	--

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	126
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	126
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	126
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	139
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	141
2.1. Трудоемкость освоения модуля	141
2.2. Структура профессионального модуля	142
2.3. Содержание профессионального модуля	143
3. Условия реализации профессионального модуля.....	154
3.1. Материально-техническое обеспечение	154
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	154
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	156

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П)

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 4.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и	процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и

	<p>имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП),</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
--	--	--	---

	сроков хранения		
ПК 4.2.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p>	
---	--	--

	<p>потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 4.3.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора,</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей</p>	<p>требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного</p>	
---	--	--

	<p>заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования,</p>	<p>ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	---	---	--

	<p>непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>		
ПК 4.4.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать</p>	<p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p>	
--	--	--

	<p>недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных напитков; вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>	<p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
ПК 4.5.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое</p>	<p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации</p>

<p>оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа,</p>	<p>материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих</p>	<p>горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
---	--	---

	<p>использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи</p>	<p>напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	<p>горячих напитков; организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p>		
ПК 4.б.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру</p>	<p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод,</p>	<p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p>

	<p>холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>	<p>шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>	
--	---	--	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные	Дополнительные знания, умения,	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в
--------	---------------------------------	--------------------------------	----------------------	-------------	-------------------------

	компетенции	навыки			рабочую программу
1	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	15	для углубления, расширения знаний процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков
2	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	15	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков
3	ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	3	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, хранению, холодных десертов сложного ассортимента
4	ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	2	для углубления, расширения знаний в приготовлении, хранении горячих десертов сложного ассортимента
5	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и	владеть актуальными методами работы в профессиональной	Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации	4	для углубления, расширения знаний,

	подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	и смежных сферах	холодных напитков сложного ассортимента		умений в реализации холодных напитков сложного ассортимента
6	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении , горячих напитков сложного ассортимента
Итого				43	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	144	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	14	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.04	12	-
Всего	314	144

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	79		79	72	-	7		
ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	79		79	72	-	7		
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Учебная практика	72	72					72	
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	314	144	158	144	-	14	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формировани ю которых способствует элемент программы	
Раздел 1 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		79		
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		79		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Содержание:	18	ПК 4.1	
	1	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента.		2
	2	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.		2
	3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.		2
	4	История создания сложных десертов и напитков. Значение десертов и напитков в питании.		2
	5	Основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных десертов и напитков.		2
	6	Технология приготовления: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.		2
	7	Технологические процессы приготовления сложных десертов: варка, тушение, вымачивание, взбивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация.		2
	8	Технологические процессы приготовления сложных десертов: взбивание с добавлением горячих ингредиентов, взбивание при одновременном, нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, периодическим замораживанием, охлаждение, замораживание – как основные и сопутствующие способы приготовления сложных холодных десертов.		2
	9	Взбивание белков, сливок. Правила взбивания. Подбор посуды. Последовательность соединения крема.		2
В том числе практических и лабораторных занятий		20		

	1	Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных	2	
	2	Характеристика, последовательность этапов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, сложного ассортимента	2	
	3	Подготовка продуктов и ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков.	2	
	4	Органолептический метод определения качества и степени готовности сложных холодных десертов.	2	
	5	Современные направления в изготовлении сложных холодных и горячих десертов, напитков.	2	
	6	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	2	
	7	Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	2	
	8	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2	
	9	Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков	2	
	10	Принцип действия кофеварки гейзерного типа	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся			3	
1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	1		
2	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов	1		
3	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента	1		
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Содержание		8	ПК 4.1
	1.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	2.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	

	3.	Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2	
	4	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		28	
	1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	2	Принцип действия кофеварки эспрессо	2	
	3	Аппарат для варки кофе на песке Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	4	
	4	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
	5	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического производственного инвентаря, инструментов, в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
	6	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	4	
	7	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	8	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	9	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2	
	10	Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах	1	

		технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.		
	2	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1	
	3	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	1	
	4	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
Раздел 2 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			85	
МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			85	
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Содержание:		6	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	2	
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, железирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	

	3.	<p>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, шербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).</p>	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		12	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе, муссов, бланманже)	2	
	2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, панакоты).	2	
	3.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (сабайон, крем брюле, клафути, крем карамель).	2	
	4	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	2	
	5	Контроль хранения и расхода продуктов.	2	
	6	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2	
Тема 2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Содержание:		6	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	1.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	2	
	2.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание	2	

	шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
3.	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2
В том числе практических и лабораторных занятий		18
1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2
2.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (блинчики ажурные, панкейки, рулета фило с фруктами).	2
3.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, фрукты в кляре с карамелью, десертов «с обжигом»).	2
4.	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2
5.	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.	2
6.	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). (НАССР).	2
7.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. к безопасному хранению пищевых продуктов	2
8.	Условия и сроки хранения с учетом требований	2
9.	Контроль хранения и расхода продуктов.	2
В том числе самостоятельная работа обучающихся		2
1	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и	1

		приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.		
	2	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1	
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Содержание:		6	ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2	
	3	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков сложного ассортимента	2	
	2.	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		2	
	1	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	1	
	2	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	1	
Тема 2.4	Содержание:		6	ПК 4.2

Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	1	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	2	ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6	
	2	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	2		
	3	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий				12
	1.	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	4		
	2.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	4		
	3.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	4		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		3	
	1	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
	2	Проведение проработки адаптированного авторского (рендового, регионального) холодного горячего десерта или напитка сложного ассортимента в соответствии с заданием..	1	
	3	Составление акта проработки	1	
Учебная практика Виды работ			72	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.				
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.				
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.				
4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.				
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.				
6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.				
7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.				
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.				
9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.				
10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.				
11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.				
12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.				
13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного				

<p>ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>21. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</p> <p>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований</p>	72	ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6

<p>по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Промежуточная аттестация (<i>форма промежуточной аттестации</i>) Экзамен (квалификационный)	12	
Всего:	314	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю, Ермилова С.В., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2021 – 377с.
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
3. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 176 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 432 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 80 с.
6. Богушева В.И. Технология приготовления пищи/ В.И. Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2020 –374.-СПО
7. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков: учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 282 с.
8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система..
9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
11. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
12. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

13. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
15. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
16. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
17. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для СПО / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2019. — 320 с.: ил.
2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко — Москва: Ресторанные ведомости, 2014. — 160 с.
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
12. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. — 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey->

14293838083. Ч. 1

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лулея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

19. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и

	<p>учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при</p>

	<p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>участии)</p>
<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента; выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
--	---	--

**Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	163
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	163
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	163
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	180
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	182
2.1. Трудоемкость освоения модуля	182
2.2. Структура профессионального модуля	183
2.3. Содержание профессионального модуля	184
3. Условия реализации профессионального модуля.....	192
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	192
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	192
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	193

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П)

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и

	<p>соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила</p>	<p>хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
--	--	--	--

		эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.2.	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	<p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

<p>обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода</p>		
--	--	--

	<p>отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>		
ПК 5.3.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>

<p>требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения</p>	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных</p>	
---	--	--

<p>неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками,</p>	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	
--	---	--

<p>контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение</p>		
--	--	--

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		
ПК 5.4.	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования,</p>	<p>выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

<p>продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>	
--	---	--

<p>используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость</p>		
---	--	--

<p>продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной</p>		
--	--	--

	терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.5.	<p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуса с раздачи, прилавка,</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать,</p>	<p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки,</p>	
--	---	---	--

		<p>выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать</p>	
--	--	---	--

		<p>(комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	
ПК 5.6.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>

<p>разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p>	<p>кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>	
---	---	--

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	10	для углубления, расширения знаний в ассортиментном минимуме хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления
2	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	10	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий
3	ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4	ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление,	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	10	для углубления, расширения знаний в ресурсном обеспечении

	подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				работ в кондитерском цехе
5	ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок
6	ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	10	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба
7	ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10	для углубления, расширения знаний, умений в реализации мучных кондитерских изделий

	пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				сложного ассортимента
8	ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	10	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента
Итого				80	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	100	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.05	12	-
Всего	274	144

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52		52	50	-	2		
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	66		66	50	-	16		
ПК 5.1 ПК5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Учебная практика	72	72					72	
ПК 5.1 ПК5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	274	144	118	100	-	18	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		52	
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		52	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание:	8	ПК 5.1
	1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	
	2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	
	3 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	
	4 Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	
	2 Разработка калькуляционных карт	2	
	3 Разработка наряда-заказа	2	
	4 Технологическая документация, порядок ее разработки.	2	
	5 Адаптация рецептур.	2	
	6 Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов	Содержание	4	ПК 5.1

приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	1	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		4	ПК 5.1
	1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	
	2	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		1	
1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1		
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в	Содержание		6	ПК 5.1

кондитерском цехе	1.	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2		
	2.	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2		
	3.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад	2		
	В том числе практических и лабораторных занятий				
	1	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2		
	2	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2		
	3	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	2		
	4	Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2		
	5	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2		
	6	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2		
	7	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			1	
	1	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1		

Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		72	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		72	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:		4
	1.	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	2.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		6
	1.	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
	2.	Изготовление сахарных украшений из пластичной массы	2
	3.	Темперирование шоколада, изготовление декора из него	2
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание:		12
	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
	2	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	В том числе практических и лабораторных занятий		20
	1	Технология приготовления сдобного теста на опаре. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
	2	Технология приготовления различных типов теста из различных видов муки. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2
	3	Технология приготовления различных типов теста на дрожжах и закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы	2
			ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
			ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6

		их устранения		
	4	Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
	5	Технология приготовления различных типов теста: слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
	6	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
	7	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	8	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
	9	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание:		4	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	1.	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	2.	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		8	
	1.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	2.	Использование сухих смесей промышленного производства.	2	
	3.	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	4.	Технология приготовления «Бриз», Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным	2	

		преподавателем).		
	2	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание:		4	ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	1.	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	
	2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1.	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	2.	Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		12	
	1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	4	
	2	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	4	
	3	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
Учебная практика Виды работ 22. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 23. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 24. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 25. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 26. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,			72	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6

<p>сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>27. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>28. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>29. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>30. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>31. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>32. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>33. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>34. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>35. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>36. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>37. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>38. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>39. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ 10. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p>	72	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4

<p>11. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>12. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>13. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>14. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>16. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>17. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>19. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работ-ников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p>		<p>ПК 5.5 ПК 5.6</p>
Промежуточная аттестация (<i>форма промежуточной аттестации</i>) Экзамен (квалификационный)	12	
Всего:	314	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт].

2. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для СПО / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

4. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

5. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

6. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

7. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. 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»].

8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и

	<p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах</p> <p>профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных</p>	<p>экзамен,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ,</p> <p>экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач,</p> <p>оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p>

	<p>полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p> <p>полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p> <p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и</p>

	<p>ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления,</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие</p>

	<p>творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных</p>

	<p>пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья,</p>

	<p>требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
--	---	---

Приложение 1.6
к ОПОП-II специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	202
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	202
1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля.....	202
1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П	208
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	211
2.1. Трудоемкость освоения модуля	211
2.2. Структура профессионального модуля	211
2.3. Содержание профессионального модуля	212
3. Условия реализации профессионального модуля.....	224
3.1. Материально-техническое обеспечение	224
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	224
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	226

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню;	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню;	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков

	<p>типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>	
ПК 6.2	<p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с</p>	<p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом</p>	<p>выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности</p>

	<p>другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды</p>	<p>подчиненного персонала</p>
--	--	---	-------------------------------

		стимулирующих и компенсационных выплат	
ПК 6.3	<p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила</p>	<p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p>

		инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
ПК 6.4	<p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p>	<p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования,</p>	<p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p>

		<p>контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу</p>	
ПК 6.5	<p>анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования;</p> <p>составлять программу обучения;</p> <p>оценивать результаты обучения;</p> <p>координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения;</p> <p>объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки</p>	<p>знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики</p>	<p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте;</p> <p>оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>

	к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	обучения в процессе трудовой деятельности; принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд; законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	
--	--	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	владеть актуальными методами работы в актуальных направлениях, тенденций ресторанной моды в области ассортиментной политики	Тема 1.2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
2	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	владеть актуальными методами работы в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально-технической базы организации	Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по

		питания			применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
3	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	владеть актуальными методами работы в области управления персоналом в ресторанном бизнесе	Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
4	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	владеть актуальными методами работы в формировании производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей	Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
5	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	владеть актуальными методами работы с применением программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции	Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	10	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью

					подчиненного персонала
6	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	владеть актуальными методами работы в направлении оптимизации производственных процессов организации питания.	Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями	4	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
7	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	владеть актуальными методами работы, обеспечивающих безопасность продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП	Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала
8	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	владеть актуальными методами работы в планировании обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения	Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других работников кухни, кондитерского цеха	6	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала в целях расширения умений и навыков по применению и оперативному управлению текущей деятельностью подчиненного персонала

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	118	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	19	-
Практика, в т.ч.:	288	288
учебная	72	72
производственная	216	216
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме Дифференцированный зачет УП. 06.01 в форме Дифференцированный зачет ПП. 06.01 в форме Дифференцированный зачет ПДП. 06.02 ПМ. 06 Экзамен по модулю	6	6
Всего	XXX	XXX

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1- ПК 6.3	Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	117		117	104	-	13		
ПК 6.4- ПК 6.5	Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	20		20	14	-	6		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	216	216						216
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	431	288		118	-	19	72	216

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		117	
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 1.1. Отраслевые особенности организаций питания	Содержание	14	ПК 6.1- ПК 6.3
	Отраслевые особенности организаций индустрии питания, их функции и основные направления деятельности.	2	
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам)	2	
	Виды услуг организаций питания, их характеристика, требования безопасности услуг для потребителей (ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Практическое занятие. Проведение сравнительного анализа структуры производственных помещений организаций питания различного типа, специализации, способов реализации продукции, с полным технологическим циклом, доготовочных, комбинированных.	2	
	2. Требования к организациям питания различного типа (ГОСТ 30389-2013)	2	
	3. Производственная и организационная структура организаций питания. Подразделения, службы организаций питания, их характеристика, функции.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Особенности и перспективы развития индустрии питания. Современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей	2		
Тема 1.2. Разработка	Содержание	14	
	Актуальные направления, тенденции ресторанной моды в области	1	ПК 6.1- ПК 6.3

ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню	ассортиментной политики. Взаимосвязь типа организации питания и ассортимента перечня продукции общественного питания, напитков, сопутствующих товаров для включения в меню, прейскуранты, карты (ГОСТ 30389-2013). Взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню. Роль и принципы учета и формирования потребительских предпочтений при разработке меню организаций питания различного типа. Ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню. Ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	Виды меню и их характеристика. Порядок, принципы разработки меню в соответствии с типом, классом организации питания, его концепцией. Соответствие меню техническим возможностям производства и мастерству персонала, средним затратам ожидаемых гостей. Праздничные, тематические меню. Определение оптимального количества блюд в меню, выхода порций. Примеры успешного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания различного типа, с разной ценовой категорией и видом кухни в регионе.	1	
	Последовательность расположения блюд в меню. Требования к оформлению меню в соответствии с типом организации питания, формой и уровнем обслуживания. Составление описаний блюд для меню. Стиль оформления меню в соответствии с профилем и концепцией организации питания.	1	
	Порядок ведения расчетов, необходимых для составления меню. Правила расчета выхода порций блюд меню с учетом заказа, формы обслуживания, контингентом ожидаемых гостей. Правила расчета энергетической ценности блюд в меню	1	
	Презентация нового меню, новых блюд в меню руководству, потенциальным гостям. Способы привлечения внимания гостей к блюдам в меню. Правила консультирования потребителей с целью оказания помощи в выборе блюд в меню	1	
	Анализ спроса на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, оптимизация меню, совершенствование ассортимента	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Разработка различных видов меню в соответствии с типом	2	

	организации питания, его концепцией, формами и уровнем обслуживания, средними затратами ожидаемых гостей.		
	2. Разработка банкетного меню	2	
	3. Расчет энергетической ценности блюд в меню. Выбор стиля оформления и способа презентации (по индивидуальным заданиям).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сезонность кухни и меню.	2	
Тема 1.3. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала	Содержание	14	
	Ресурсное обеспечение организации питания: виды ресурсов, характеристика, влияние на выполнение производственных заданий (программы). Особенности ресурсного обеспечения организаций питания с полным технологическим циклом, доготовочных	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	Обеспеченность товарными, трудовыми ресурсами. Материально-техническое обеспечение организации питания.	1	
	Современные тенденции в области обеспечения сохранности товарных запасов, материально- технической базы организации питания.	1	
	Учет расхода товарных запасов. Программное обеспечение управления расходом продуктов	1	
	Инвентаризация товарных запасов. Правила проведения.	1	
	Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	1. Практическое занятие. Расчет потребности в сырье, продуктах в соответствии с заданием (заказом).	2	
	2. Практическое занятие. Составление актов списания запасов, продуктов	2	
	3. Оценка наличия и правила расчета потребности в ресурсах для выполнения производственных заданий (программы).	2	
	4. Выявление рисков в области сохранности запасов и разработка предложений по предотвращению возможных хищений.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

	<i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 1.4. Управление персоналом в организациях питания	Содержание	23	
	Категории производственного персонала организации питания. Основные критерии оценки персонала, учитываемые при подборе и расстановке кадров, назначениях и перемещениях.	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	Общие требования к производственному персоналу организации питания (ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу).	1	
	Организация деятельности персонала: определение состава и содержания деятельности, прав и ответственности, взаимодействия в процессе труда членов трудового коллектива. Делегирование полномочий (четкое распределение обязанностей и ответственности).	1	
	Основные функции управления производственным подразделением организации питания. Методы управления персоналом в ресторанном бизнесе. Процесс аттестации работников предприятия. Отбор работников, наиболее подходящих для выполнения определенных задач и их обучение. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования	1	
	Психологические типы характеров работников. Формирование команды, подбор работников, командные роли и техники. Стили управления.	1	
	Профессиональные стандарты как основа разработки должностных обязанностей персонала. Функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни, кондитерского цеха. Сертификация квалификаций работников индустрии питания на соответствие профессиональным стандартам	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	
	1. Практическое занятие. Решение производственных ситуаций по распределению обязанностей, прав и ответственности работников различных подразделений	2	

	2. Практическое занятие. Разработка системы мотивации персонала структурного подразделения	2	
	3. Практическое занятие. Разработка критериев оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу и профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	2	
	4. Практическое занятие. Анализ управленческих решений, принимаемых руководителем подразделения	2	
	5. Практическое занятие. Составление схемы процесса разработки и принятия управленческих решений	2	
	6. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по анализу конфликтных ситуаций между подчиненными	2	
	7. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по формированию команды, подбору работников, определению командных ролей и техник	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Методы предотвращения и разрешения проблем в работе подчиненного персонала. Методы дисциплинарного воздействия	3	
Тема 1.5. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала	Содержание	14	
	Принципы и виды планирования работы. Планирование работы на день подчиненного персонала.	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	Формирование производственных заданий (программы) с учетом заказов потребителей. Расчет сырья и продуктов, выхода готовой кулинарной продукции в соответствии с производственным заданием (программой).	1	
	Правила разработки плана- меню, наряда-заказа. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	1	
	Нормирование труда в организациях питания, виды норм выработки. Нормированный и ненормированный рабочий день.	1	
	Методика расчета численности поваров, кондитеров, пекарей, других работников, выполняющих производственное задание (программу).	1	
	Виды, правила составления графиков работы. Порядок оформления	1	

	табеля учета рабочего времени		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1. Практическое занятие. Планирование производственного задания (программы)	2	
	2. Практическое занятие. Расчет численности поваров, кондитеров, пекарей, других производственных работников и производительности труда	2	
	3. Практическое занятие. Решение ситуационных задач по составлению графиков работы, оформлению табеля учета рабочего времени	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	2	
Тема 1.6. Расчет основных производственных показателей. Формы документов и порядок их заполнения	Содержание	30	
	Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.	1	ПК 6.1- ПК 6.3
	Производственная мощность. Товарооборот. Виды товарооборота: розничный, оптовый, оборот по продукции собственного производства и покупным товарам	1	
	Производительность труда, факторы роста.	1	
	Калькуляция цен на кулинарную и кондитерскую продукцию собственного производства. Методика расчета и порядок оформления калькуляционной карточки.	1	
	Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства	1	
	Порядок заполнения документов по реализации и отпуску изделий кухни. Оформление товарного отчета	1	
	Порядок заполнения документов на отпуск готовой продукции и полуфабрикатов с производства в бары (буфеты), филиалы, магазины кулинарии и другие структурные подразделения	1	
	Программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции	1	

	Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания по ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	1	
	Принципы работы в автоматизированных системах предприятий питания, виды функций системы: учет движения товаров, калькуляции блюд, многофункциональной инвентаризации, документооборота. Единые государственные автоматизированные системы Меркурий, ЕГАИС. Общие требования, принципы работы	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	18	
	1. Практическое занятие. Расчет производственной мощности	2	
	2. Практическое занятие. Расчет товарооборота	2	
	3. Практическое занятие. Расчет производительности труда	2	
	4. Практическое занятие. Оформление документов: требования в кладовую, накладной на отпуск товара, ведомости учета движения посуды и приборов	4	
	5. Практическое занятие. Оформление документов: акта о реализации готовых изделий кухни за наличный расчет, акта о реализации (продажи) и отпуске изделий кухни, акта на отпуск питания сотрудников	4	
	6. Практическое занятие. Оформление документов: дневного заборного листа	2	
	7. Практическое занятие. Разработка нормативно-технологической документации	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Презентация Технологические документы на продукцию общественного питания.	2	
Тема 1.7. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и	Содержание	8	ПК 6.1- ПК 6.3
	Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями организации питания. Координация – как средство оптимизации производственных процессов организации питания.	2	
	Методы осуществления взаимосвязи между подразделениями	2	

подразделениями	организации питания. Координация работы бригады поваров (кондитеров) с деятельностью служб снабжения, обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	1. Решение ситуационных задач по координации деятельности бригады поваров (кондитеров) со службами снабжения и обслуживания организаций питания различного типа, форм обслуживания и способов реализации продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение графиков выхода на работу	2	
Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала		20	
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала			
Тема 2.1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Содержание	6	ПК 6.4- ПК 6.5
	1. Организация процессов производства и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции организаций питания различного типа, специализации, методов обслуживания, работающих на сырье, полуфабрикатах, комбинированных. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой (рабочих зон кухни ресторана) и кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест. Особенности организации и технического оснащения процессов отпуска продукции собственного производства для различных способов реализации и методов обслуживания: - потребления на месте (самообслуживание через раздаточные линии, «шведский стол», «салат-бар», прилавки, обслуживание официантами, барменами); - отпуска на вынос по заказам потребителей; - вне организации питания (в раздаточных и доготовочных, при оказании кейтеринга в виде выездного обслуживания и др.). Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой	1	

	кулинарной продукции: термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка		
	Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала. Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. Требования к процедурам обеспечения безопасности продукции и услуг, основанным на принципах ХАССП (ГОСТ ХАССП ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества). Контроль соблюдения регламентов, инструкций, стандартов чистоты	1	
	Обеспечение условий для наиболее полной реализации потенциала (умений и компетенций) членов трудового коллектива. Распределение заданий по объему и требуемому времени с учетом сроков исполнения заданий в стандартных и нестандартных ситуациях. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала. Обеспечение взаимосвязи между отдельными работниками в процессе выполнения заказа.	1	
	Контроль качества продукции и услуг: объекты контроля, их периодичность, формы и методы контроля. Органолептическая оценка качества пищи. Риски в области приготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, пути их минимизации. Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании. Лабораторный контроль, методы, показатели качества, подвергаемые контролю. Отбор проб для лабораторных исследований качества и безопасности готовой кулинарной и кондитерской продукции	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа	2	
Тема 2.2 Инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей, других	Содержание	14	ПК 6.4- ПК 6.5
	Анализ потребности персонала в обучении. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей, определение способов, направлений обучения. Разработка инструкций, регламентов	2	
	Формы и методы профессионального обучения на рабочем месте.	2	

работников кухни, кондитерского цеха	Инструктирование, обучение персонала на рабочем месте. Виды инструктажей, их назначение. Мастер-классы, тренинги, тематические инструктажи: правила их проведения, назначение, эффективность. Роль наставничества в обучении на рабочем месте		
	Анализ, оценка результатов обучения. Определение критериев оценки, разработка оценочных заданий, ведение документации по ведению обучения и оценке результатов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	1. Практическое занятие. Разработать разработку должностных инструкций производственного персонала.	2	
	2. Практическое занятие. Разработать план мастер-класса по использованию новых видов оборудования, новых технологий, новых видов сырья и т.д. (по выбору обучающегося)	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.	4	
Учебная практика Виды работ: 1. Ознакомление с Уставом организации питания. 2. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. 3. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. 4. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. 5. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. 6. Ознакомление с организации контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. 7. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность.	72/72	ПК 6.1- ПК 6.5	

<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в проведении инвентаризации на производстве. 2. Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. 3. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. 4. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию. 5. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. 6. Оформление технологических и технико-технологических карт на фирменные блюда. 7. Разработка различных видов меню. 8. Проверка соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов. 9. Обнаружение дефектов, установление причин возникновения, отработка методов предупреждения и устранения. 10. Оценка качества готовой продукции. 11. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала. 12. Ознакомление и составление плана-меню. Его назначение и содержание. 13. Ознакомление с порядком составления калькуляционных карт, определение продажной цены на готовую продукцию. 14. Правила отпуска и подачи с учётом совместимости и взаимозаменяемости сырья и продуктов. 15. Подбор гарниров и соусов к холодным блюдам и закускам. 16. Выполнение расчётов сырья, количества порций холодных блюд и закусок с учётом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов. 17. Обеспечение условий хранения и сроков реализации готовых изделий в соответствии с санитарными нормами. 	72/72	ПК 6.1- ПК 6.5
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с источниками поступления сырья, порядком их приёмки, оформление документов по движению товаров и сырья. 2. Участие в заполнении доверенности, ознакомлении с составлением счёта-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приёмке товарно-материальных ценностей, участие в составлении закупочного акта. 3. Ознакомление с порядком заполнения документов по производству. 4. Участие в составлении требования в кладовую, накладной на отпуск товаров. Ознакомление с порядком заполнения и участие в составлении дневного заборного листа, акта на отпуск 	144/144	

<p>питания сотрудников, акта о реализации и отпуске изделий кухни, ведомости учёта движения продуктов и тары на кухне.</p> <p>5. Ознакомление с производственной программой предприятия и структурных подразделений</p> <p>6. Анализ розничного товарооборота по объёму и структуре.</p> <p>7. Анализ издержек производства и обращения структурного подразделения.</p> <p>8. Анализ прибыли и рентабельности структурного подразделения.</p> <p>9. Ознакомление с основными категориями производственного персонала на данном предприятии, квалификационными требованиями к нему, организацией и планированием его труда.</p> <p>10. Анализ отличительных особенностей профессиональных требований в зависимости от квалификационных разрядов (технолог, повар, кондитер, другие).</p> <p>11. Изучение функций, должностных обязанностей, прав и ответственности менеджера (зав. Производством, ст. технолог).</p> <p>12. Ознакомление с действующей системой материального и нематериального стимулирования труда. Изучение обязанностей менеджера (зав. Производством) по подбору и расстановке кадров, мотивации их профессионального развития, оценке и стимулированию качества труда, распределению обязанностей персонала.</p> <p>13. Участие в принятии управленческих решений. Научиться находить и принимать управленческие решения в условиях противоречивых требований, чтобы избежать конфликтных ситуаций.</p> <p>14. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>15. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p> <p>16. Участие в составлении табеля учёта рабочего времени</p>		
Промежуточная аттестация	6	
Всего	431	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2020. – 336 с.
4. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с.
5. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. И доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
- Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
6. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.
7. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с.
8. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с.
10. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
11. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>
2. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-5880-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146631> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : учебно-справочное пособие для СПО / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6499-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148030> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.
4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для СПО / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. Пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

- 1 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
- 2 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- 3 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
- 4 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
- 5 ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- 6 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
- 7 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
- 8 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
- 9 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- 10 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических)

мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. Ред. Н.А.Лупея. – М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15 Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

16 Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е.В. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

17 Профессиональный стандарт 33.011 «Кондитер». Министерства труда и социальной защиты РФ от 07 сентября 2015 года № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

18 Профессиональный стандарт 33.010 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Разрабатывает ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализирует потребительский спрос и предпочтения потребителей услуг поварского и кондитерского дела; выполняет расчет энергетической ценности ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разрабатывает и предоставляет различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций

		обслуживания; выполняет расчет цены меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) (при участии)
ПК Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	6.2.	Выполняет: текущее планирование; координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; составляет графики работ персонала с учетом потребности организации питания; распределяет работы между членами подчиненного персонала, бригады; регулирует конфликтные ситуации, мотивации персонала на качество выполнения работ; предупреждает факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; проводит расчеты и стимулирующих выплат сотрудникам по принятой методике основных производственных показателей; оформляет учетно-отчетной документации	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	6.3.	обеспечивает рабочие места подчиненного персонала необходимыми ресурсами, оборудованием, сырьем, материалами с учетом видов работ; осуществляет контроль за хранением и расходом запасов, сырья, материалов, оборудования с учетом требований по безопасности; обеспечивает сохранность ресурсов, оборудования, сырья, материалов; подготавливает рабочие места для профессиональной деятельности подчиненного персонала; проводит инвентаризацию ресурсов, оборудования, сырья, материалов	тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)
ПК	6.4.	соблюдает регламенты и стандарты	тестирование,

<p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>организации питания, требований личной гигиены; соблюдает требования безопасности; оценивает качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; проводит бракераж; ведет документацию по контролю качества готовой продукции, текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>инструктирует подчиненный персонал; оценивает уровень подготовленности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела, устанавливает потребность в их обучении и профессиональной подготовке; выбирает образовательные программы; составляет и актуализирует программы обучения в соответствии с индивидуальными потребностями работника; выбирает методы инструктажа и обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников; обучает поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте по утвержденным образовательным программам; проводит тренинги и мастер-классы в сфере профессиональной деятельности и требований безопасности при предоставлении услуг питания оценивает результаты обучения подчиненного персонала, поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников;</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике анализ выполнения «профессиональных диктантов», презентаций результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

Приложение 1.7
к ОПОП-II по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО 16675 ПОВАР

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	231
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	231
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	231
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	232
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	234
2.1. Трудоемкость освоения модуля	234
2.2. Структура профессионального модуля	234
2.3. Содержание профессионального модуля	235
3. Условия реализации профессионального модуля.....	266
3.1. Материально-техническое обеспечение	266
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	266
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	268

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар»

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 повар».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П)

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций:
В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 7.1.	проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания	санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания	работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах
ПК 7.2.	осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню	постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия	оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фудпейринга, работы с ТТК

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	2	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, блюд из овощей и грибов
2	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	2	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
3	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 3. Приготовление простых супов и соусов	2	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, простых супов и соусов
4	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы	2	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, простых блюд из рыбы
5	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении простых блюд из мяса и домашней птицы
6	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении холодных блюд и закусок
7	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и	владеть актуальными методами работы в	Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении

	продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	профессионально и смежных сферах			сладких блюд и напитков
8	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах	Тема 8. Подготовка кондитерского сырья к производству	2	для углубления, расширения знаний, умений в одготовки кондитерского сырья к производству
9	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах	Тема 9. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий
10	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах	Тема 10. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	2	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении дрожжевого теста и изделий из него.
11	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах	Тема 11. Технологический процесс приготовления без дрожжевого теста и изделий из него	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении без дрожжевого теста и изделий из него
12	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах	Тема 12 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов
13	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах	Тема 13. Технологический процесс приготовления пирожных	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении пирожных
14	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах	Тема 14. Технологический процесс приготовления тортов	4	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении тортов
15	ПК 7.2 Выполнять задания повара по	владеть актуальными	Тема 15. Технология	4	для углубления, расширения

	приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	методами работы в профессиональной и смежных сферах	приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности		знаний, умений в приготовлении мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности
Итого				76	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	142	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	26	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.05	12	-
Всего	324	144

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 7.1 ПК 7.2	Раздел модуля 1. Организация технологического процесса обработки сырья	168		168	142	-	26		
ПК 7.1 ПК 7.2	Учебная практика	72	72					72	
ПК 7.1 ПК 7.2	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	324	144	168	142	-	26	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1: Организация технологического процесса обработки сырья		142	
МДК 7.1 Технология обработки сырья и приготовления блюд		142	
Тема 1. Приготовление блюд из овощей и грибов	Содержание	6	
	1 Проведение обработки традиционных видов овощей и грибов. Ассортимент и основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству различных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей в свежем виде. Механическая кулинарная обработка. Примерные нормы выхода традиционных видов овощей и грибов после обработки. Требования к качеству обработанных овощей и грибов. Правила выбора плодов в соответствии с технологическими требованиями к блюдам. <i>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</i>	2	ПК 7.1 ПК 7.2
	2 Виды обработанных овощей и грибов. Виды первичной обработанных овощей и грибов в соответствии с методами обработки и типом овощей и грибов: клубнеплодов, корнеплодов, капустных, луковых, пряных, салатно-шпинатных, плодовых, томатных. Способы минимизации отходов при обработке традиционных видов овощей и грибов. Правила хранения традиционных видов овощей и грибов после обработки для последующего приготовления блюд с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2	
	3 Нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов. Виды и способы нарезки и формовки традиционных видов овощей и грибов для последующего приготовления блюд, оборудование и инвентарь, используемые при нарезке и формовке овощей и грибов. Техника простой и сложной нарезки овощей. Техника подготовки овощей и грибов для фарширования. <i>Приготовление блюд из овощей и грибов международной кухни.</i> Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов, правила хранения нарезанных и формованных свежих овощей и грибов, в замороженном и	2	

	охлаждённом виде с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.	
В том числе практических и лабораторных занятий		16
1	Обработать различными методами овощи и грибы; обработка картофеля, моркови, лука, белокочанной капусты. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охладить и замораживать нарезанные овощи и грибы; Произвести простую нарезку. Виды и способы нарезки традиционных видов овощей	2
2	Обработать различными методами овощи и грибы; обработка картофеля, моркови, лука, белокочанной капусты. Нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; охладить и замораживать нарезанные овощи и грибы; Произвести сложную нарезку, произвести элементы карвинга. Виды и способы нарезки традиционных видов овощей	2
3	«Приготовление блюд и гарниров из припущенных, вареных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из отварных и припущенных овощей и грибов овощные гарниры: картофельное пюре, картофель отварной, овощи, припущенные в молочном соусе;	2
4	«Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из тушеных овощей и грибов: капуста тушеная, рагу из овощей, морковь тушеная с рисом и черносливом.	2
5	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных овощей и грибов овощные гарниры: картофель жареный основным способом, фри, котлеты морковные, свекольные, картофельные;	2
6	«Приготовление блюд и гарниров из жаренных овощей и грибов» технологический процесс приготовления и отпуска блюд из жаренных овощей и грибов овощные гарниры: крокеты, зразы, шницель капустный;	2
7	«Приготовление блюд и гарниров запеченных овощей и грибов»	2

		технологический процесс приготовления и отпуска блюд из запеченных овощей и грибов: картофельная запеканка, рулет картофельный, голубцы овощные, солянка сборная на сковороде.		
	1	Расчет количества отходов в зависимости от сезона. Расчёт массы отходов и потерь при механической обработке овощей. Составление технологических карт и схем приготовления блюд из овощей. <i>Составление тематического меню в зависимости от региона, кухни мира.</i>	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	1	Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов. Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования». Решение задач «Нормы отходов овощей». Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов, взаимозаменяемости продуктов Составление схем приготовления блюд. Составление алгоритмов по приготовлению блюд из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества	2	
Тема 2. Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	Содержание		4	ПК 7.1 ПК 7.2
	1	Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Ассортимент и основные характеристики различных видов зерновых продуктов, муки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, жиров, сахара и сахаросодержащих продуктов. Пищевая ценность, требования к качеству, методы предварительной подготовки зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара. <i>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</i>	2	
	2	Приготовление, оформление каш и гарниров из круп простых блюд из бобовых и кукурузы Ассортимент каш и гарниров из круп. Правила выбора круп и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к кашам и гарнирам из круп.	2	

	<p>Требования к качеству готовых каш и гарниров из круп. Варка круп сливным и не сливным способом, варка на пару, варка припущенного риса, смешивание каш с другими ингредиентами.</p> <p>Технология приготовления каш и гарниров из круп в соответствии с методами приготовления и типом крупы и питания. Технология приготовления простых блюд из бобовых и кукурузы в соответствии с методами приготовления и типом бобовых и кукурузы: отварного гороха с томатом, отварной фасоли с луком; пюре из отварного гороха с луком; пюре из отварной фасоли с маслом; отварной кукурузы в початках.</p> <p><i>Применение совмещенных методов приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i></p> <p><i>Составление тайминга для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i></p>		
3	<p>Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий</p> <p>Ассортимент макаронных изделий промышленного изготовления. Пищевая ценность, правила хранения макаронных изделий промышленного изготовления с учетом требований к безопасности пищевого продукта.</p> <p>Ассортимент простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Требования к качеству простых блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления разных типов макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления простых блюд и гарниров из макаронных изделий в соответствии с методами приготовления и типом макаронных изделий и питания: лапши отварной с маслом; спагетти отварных с соусом (томатный, сливочный, с растительным маслом); фигурных изделий отварных с сыром; запеканки из макарон в яично-молочной смеси; гарниров из макаронных изделий.</p> <p><i>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста международной кухни.</i></p>	2	
В том числе практических и лабораторных занятий		10	
1	<p>«Приготовление и порционирование блюд из каш»</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из круп: котлеты рисовые, биточки манные, запеканка, пудинг, крупеник;</p> <p>Определение последовательности технологических операций при приготовлении блюд из каш. Подбор соусов. Приготовление и отпуск блюд из каш. Приготовление соусов для отпуска блюд из каш.</p> <p>Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каши рассыпчатые;</p>	2	

	Выбор производственного инвентаря и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд и гарниров из круп;		
2	«Блюда из круп, бобовых». Технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из бобовых.; бобовые с жиром и луком отварные; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий;	2	
3	«Блюда из макаронных изделий». Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, сметаной, с томатом, овощами, творогом, с сыром, макаронник, лапшевник, макароны, запеченные с сыром; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий;	2	
4	«Приготовление и порционирование блюд из яиц» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, яичница – глазунья, омлет натуральный, фаршированный, яйца, запеченные под молочным соусом, драчена; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; Приготовление и оформление блюд из яиц, творога.	2	
5	«Приготовление и порционирование блюд из творога» Технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога: сырники, запеканка, пудинг творожные, вареники с творогом, вареники ленивые; Приготовление и оформление блюд из яиц, творога; Выбор производственного инвентаря и оборудования для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся			

	1	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита.</p> <p>Самостоятельное изучение технологий приготовления разнообразных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста</p>	2	
Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста»			12	ПК 7.1 ПК 7.2
Виды работ:			12	
<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: каша вязкая, рассыпчатая, жидкая, бобовые с жиром и луком отварные - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп, бобовых: клецки манные, биточки манные - технологический процесс приготовления и отпуска блюд и гарниров из круп: запеканка, пудинг, крупеник овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров из круп, бобовых; - уметь проверять органолептическим способом качество зерновых и бобовых; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки круп, бобовых. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 				
Виды работ:				
<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: макароны отварные с маслом, с томатом, макаронник, лапшевник - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из макаронных изделий: парпадели, карбонара - уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления гарниров и блюд из макаронных изделий; - уметь проверять органолептическим способом качество макаронных изделий; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки макаронных изделий. 				
Виды работ:				
технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц: яйца отварные, пашот, яичница – глазунья,				

<ul style="list-style-type: none"> - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из яиц, яйца запеченные под молочным соусом, дречена, бризоль - уметь проверять органолептическим способом качество яиц; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки яиц. <p>омлет натуральный, смешанный, фаршированный</p>			
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из творога: сырники, запеканка, пудинг творожные, вареники ленивые - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из творога; - уметь проверять органолептическим способом качество творога; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки творога. 			
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: пельмени, вареники с различными фаршами, лапша - домашняя, чебуреки - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - уметь проверять органолептическим способом качество муки; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий из теста. 			
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из теста: блины, блинчики, хворост - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из теста; - уметь проверять органолептическим способом качество муки; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд; - овладение приемами, приобретение навыков тепловой кулинарной обработки кулинарных изделий из теста. 			
<p>Производственная практика Тема: Приготовление простых блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>		12	ПК 7.1 ПК 7.2
<p>Подготовка круп, макаронных изделий, яиц, творога к производству продукции общественного питания. Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий.</p>		12	
<p>Приготовление холодных и горячих блюд из яиц, творога, теста. Приготовление полуфабрикатов высокой степени готовности.</p>			
Тема 3. Приготовление простых супов и соусов	Содержание	4	ПК 7.1 ПК 7.2
	1 Приготовление бульонов и отваров Классификация, пищевая ценность бульонов и отваров. Правил выбора основных	2	

	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к бульонам и отварам. Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основного продукта и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного. Бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.</p> <p><i>Оформление, подача супов и соусов в виде основного блюда.</i></p> <p><i>Применение уникальных методов приготовления супов и соусов.</i></p>		
2	<p>Приготовление простых супов.</p> <p>Технология приготовления: щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски, борщей мясных и вегетарианских, борща с грибами, борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского.</p> <p><i>Составление тематического меню и технологических схем приготовления блюд с учетом регионального сырья.</i></p>	2	
В том числе практических и лабораторных занятий		6	
1	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые;	2	
2	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский;	2	
3	Технология приготовления и оформления основных заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя;	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
1	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Составление схем приготовления супов.</p> <p>Составление алгоритма приготовления супов.</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества.</p>	2	
Учебная практика по теме «Приготовление простых супов и соусов»		12	ПК 7.1
Виды работ:		12	ПК 7.2

<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления: бульонов, прозрачных супов. - технологический процесс приготовления заправочных супов: борщ из свежей капусты, борщ из кв. капусты, борщ московский, борщ сибирский, борщ украинский, щи из свежей капусты, щи из квашеной капусты, щи зеленые - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бульонам, прозрачным и заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления супов. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления заправочных супов: рассольник домашний, рассольник ленинградский, солянка сборная мясная, домашняя - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления заправочных супов. - оценивать качество готовых блюд. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления заправочных супов: суп картофельный, с крупами, макаронными изделиями, бобовыми, овощами, с фрикадельками, с лапшой домашней. - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным заправочным супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления заправочных супов. - оценивать качество готовых блюд. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления супа молочного с крупой, с макаронами - технологический процесс приготовления супа –пюре картофельный, гороховый, овощной, грибной - оценивать качество готовых блюд. - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным картофельным супам и холодным и супам –пюре; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления картофельных супов. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления ухи рыбацкой, ухи ростовской, окрошки сборной мясной, свекольнику, супов плодовых, ягодных - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к ухи, к холодным супам и сладким супам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления картофельных супов. 		

- оценивать качество готовых блюд.			
Виды работ: - технологический процесс приготовления красных соусов и их производных: красный основной, луковый, луковый с луком и огурцами, кисло – сладкий, паровой, томатный, сметанный основной, сметанный с луком, с томатом, молочный основной, сладкий; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к красным и белым соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. - оценивать качество готовых блюд.			
Виды работ: - технологический процесс приготовления соусов: голландский, польский; заправка для салатов, соус – майонез, маринад овощной; абрикосовый, яблочный; - уметь проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным яично- масляным и холодным и сладким соусам соусам; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления соусов. - оценивать качество готовых блюд.			
Производственная практика		12	
Тема: Приготовление простых супов и соусов. 1. Приготовление бульонов для супов и соусов. Способы осветления бульонов. Приготовление п/ф для заправочных супов (пассерованные овощи, подготовка свеклы, тушение капусты, томатного пюре). Приготовление картофельных супов, молочных, холодных, сладких. 2. Приготовление п/ф для соусов. Приготовление соусов.		12	
Тема 4. Приготовление простых блюд из рыбы	Содержание	8	ПК 7.1 ПК 7.2
	1 Обработка рыбы с костным скелетом Пищевая ценность различных видов рыбы с костным скелетом. Требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. Основные характеристики различных видов рыбы с костным скелетом. Правила хранения живой, охлажденной и мороженой рыбы с костным скелетом. <i>Разделка и филетирование рыбы.</i> Примерные нормы выхода обработанной рыбы с костным скелетом. Требования к качеству обработанной рыбы с костным скелетом. <i>Санитарные требования к хранению пищевых продуктов.</i>	2	
	2 Обработка рыбы с костным скелетом Особенности обработки некоторых видов рыб. Виды и способы разделки рыбы с	2	

	костным скелетом. <i>Разделка и филетирование рыбы.</i> Способы минимизации отходов при обработке рыбы с костным скелетом. Правила хранения обработанной рыбы с костным скелетом в охлажденном и мороженом виде.	
3	Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Методы приготовления полуфабрикатов из рыбы: порционирование, нарезка, маринование, измельчение рыбного филе на мясорубке, вымешивание рыбной котлетной массы, формовка изделий из рыбной котлетной массы, панирование, охлаждение, замораживание. <i>Санитарные требования к хранению полуфабрикатов из рыбы.</i>	2
4	Приготовление или подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом Правила хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлажденном и мороженом виде. Виды и способы нарезки полуфабрикатов из рыбы. Последовательность и правила приготовления полуфабрикатов из рыбы. <i>Применение инновационных методов приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы и морепродуктов.</i>	2
В том числе практических и лабораторных занятий		8
1	Правила выбора соусов и гарниров при приготовлении блюд из отварной рыбы: рыба отварная, соус польский, рыбы припущенная, соус белый с рассолом.	2
2	Приготовлении блюд из рыбы жареной основным способом и во фритюре: рыба жареная, рыба жареная по-ленинградски, рыба жареная с зеленым маслом, рыба жареная в тесте, зразы донские	2
3	Приготовление блюд из рыбы основным способом, тушении в жидкости и соусе, паровой.	2
4	Приготовление блюд из запеченной рыбы: рыба, запеченная по-русски, по-московски, под молочным соусом, солянка из рыбы на сковороде.	2
В том числе самостоятельная работа обучающихся		
1	Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации»; Составление схемы обработки осетровой рыбы. Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации»; Составление технологических карт, с использованием сборников рецептур на количество порций, с учетом вида рыб. Составление алгоритмов по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.	2

	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы (по вопросам к главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита.</p> <p>Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей.</p> <p>Составление технологических карт по ассортименту блюд, с использованием сборников рецептур, справочной литературы.</p>		
Учебная практика по теме «Приготовление простых блюд из рыбы»		12	ПК 7.1
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы: рыба отварная с соусом польский, рыба припущенная с белым соусом с рассолом - технологический процесс приготовления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная с луком по-ленинградски, рыба жареная во фритюре; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварной и припущенной рыбы. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		12	ПК 7.2
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из жареной основным способом рыбы: рыба жареная с зеленым маслом, зразы донские; - технологический процесс приготовления блюд из запеченной рыбы: рыба запеченная с картофелем по-русски, рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по – московски, солянка из рыбы на сковороде; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из жареной основным способом рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из жаренной основным способом рыбы. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 			
Виды работ:			

<ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы: котлеты, тефтели рыбные с томатным соусом; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления блюд из рыбной котлетной массы: рулет, тельное; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рубленой рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологический процесс приготовления: рыбы фаршированной; - технологический процесс приготовления блюд из морепродуктов - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из рыбы и морепродуктов; - уметь проверять органолептическим способом качество рыбы и морепродуктов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из рубленой рыбы; -использовать различные технологии приготовления и оформления банкетного блюда из рыбы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		
<p>Производственная практика Тема: Приготовление простых блюд из рыбы. 1.Приготовление п/ф и блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из отварной, припущенной, жареной рыбы. 2.Приготовление п/ф и блюд из запеченной рыбы. Оформление блюд и подача. Заполнение нормативной документации при приготовлении блюд из запеченной рыбы. 3.Приготовление п/ф и блюд из рыбной котлетной массы, морепродуктов. Оформление блюд и подача. Заполнение</p>	12	ПК 7.1 ПК 7.2

нормативной документации при приготовлении блюд из котлетной массы и морепродуктов рыбы.			
Тема 5. Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы	Содержание	4	ПК 7.1 ПК 7.2
	1 Механическая кулинарная обработка мяса. Классификация виды мяса, пищевая ценность. Технологический процесс приготовления. Требования к качеству сырья. Оборудование, инструменты, и инвентарь для обработки мяса. Размораживание мороженого мяса. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	2	
	2 Кулинарный разруб туш Кулинарный разруб туш крупного рогатого скота, обвалка, зачистка, кулинарное назначение отдельных частей туши. <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований и норм техники безопасности.</i>	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из отварного и жареного мяса крупным куском: мясо отварное, сосиски, сардельки отварные;	2	
	2 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками: ростбиф, свинина жареная, бефстроганов, поджарка.	2	
	3 Технологический процесс приготовления и оформления блюд из мяса жареного порционными кусками: бифштекс, антрекот, эскалоп, ромштекс, шницель.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	1 Составление технологических схем обвалки мяса. Подготовка докладов на тему: «Пищевая ценность мяса». Составление презентаций на тему: «Приготовление рубленой и котлетной массы». Подготовка докладов на тему: « Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы». Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения». Составление презентаций на тему: «Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы». Составление технологических карт по приготовлению и отпуску блюд из мяса. Пересчет рецептур на заданное количество порций. Подготовка докладов на тему: « Приготовление блюд из мяса». Составление презентаций на тему: «Блюда из мяса». Подготовка докладов на тему: « Приготовление блюд из домашней птицы». Составление презентаций на тему: «Блюда из птицы».	2	
	Учебная практика . Приготовление простых блюд из мяса и домашней птицы		

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из отварного и жареного мяса крупным куском: мясо отварное, ростбиф; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из отварного мяса; - уметь проверять органолептическим способом качество мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из отварного мяса. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		ПК 7.2
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками: поджарка, бифштекс, антрекот, эскалоп, ромштекс, шницель. - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из мяса, жареного крупными и мелкими кусками; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса жареного крупными и мелкими кусками. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из тушеного мяса: бефстроганов, мясо шпигованное, зразы отбивные, жаркое подомашнему, гуляш, азу, плов; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из тушеного мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из тушеного мяса. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. - участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из натурально-рубленной массы: бифштекс рубленный, котлеты натуральные рубленные - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из натурально-рубленной массы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из натурально-рубленной массы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из котлетной массы: котлеты, биточки, шницели, тефтели - Технологический процесс блюд из котлетной массы: зразы, рулет, биточки, запеченные под сметанным соусом - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из котлетной массы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из котлетной массы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из котлетной массы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс запеченных блюд из мяса: запеканка картофельная с мясом, голубцы с мясом и рисом, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная на сковороде - Технологический процесс блюд из субпродуктов: печень жареная, печень по-строгановски; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления запеченных блюд из мяса и блюд из субпродуктов и домашней птицы; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления запеченных блюд из мяса; -использовать различные технологии приготовления и оформления запеченных блюд из мяса. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из домашней птицы: птица отварная, жареная целиком - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - уметь проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; -использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. -оформление технологических карт; -участие в проведении бракеража. 		
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс блюд из домашней птицы: котлета по – киевски, птица по-столичному, котлеты пожарские; котлеты натуральные; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; 	12	ПК 7.1 ПК 7.2

<ul style="list-style-type: none"> - уметь проверять органолептическим способом качество блюд из домашней птицы; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд из домашней птицы; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы. - оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 			
Тема 6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок	Содержание	4	ПК 7.1 ПК 7.2
	<p>1 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями</p> <p>Технология приготовления бутербродов и порционных гастрономических продуктов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: холодные бутерброды открытые и закрытые, горячие бутерброды открытые и закрытые (сэндвичи, панини, в лаваше, в тортильях), рыбные, мясные гастрономические продукты порционные.</p> <p>Ассортимент открытых и закрытых бутербродов. Ассортимент, характеристики, пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий, рыбных и мясных гастрономических продуктов, наиболее распространенных видов сыра. Правила хранения хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба, рыбных и мясных гастрономических продуктов и сыра с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. <i>Приготовление tapas, finger food по стандартам WSR.</i></p> <p>Варианты сочетаемости хлебобулочных изделий и разновидностей хлеба с различными продуктами для бутербродов.</p> <p>Требования к безопасности хранения готовых бутербродов и порционных гастрономических продуктов, предназначенных для последующего использования</p>	2	
	<p>2 Приготовление и оформление салатов</p> <p>Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясом и мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты, коктейль-салатов, фруктовых салатов.</p> <p><i>Комбинирование различных способов приготовления холодных блюд и закусок.</i></p> <p>Ассортимент, пищевая ценность салатов. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним необходимого типа, качества и количества в соответствии к технологическим требованиям к салатам.</p> <p>Основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>	2	

	<p>ингредиентов к ним и их соответствия требованиям к качеству салатов. Требования к качеству готовых салатов.</p> <p>Технология приготовления салатных заправок на основе растительного масла, майонеза, сметаны и других кисломолочных продуктов, фруктовых и овощных соков и пюре.</p>		
В том числе практических и лабораторных занятий		6	
1	<p>Технологический процесс приготовления бутербродов. Способы оформления.</p> <p>Технологический процесс приготовления и оформления бутербродов;</p> <p>Технологический процесс приготовления салатов, соблюдение санитарных норм и правил.</p>	2	
2	<p>Технологический процесс приготовления и оформления салатов из сырых и вареных овощей: салат из белокочанной капусты, салат картофельный, рыбный, мясной, столичный, винегрет;</p>	2	
3	<p>Технологический процесс приготовления холодных блюд из рыбы.</p> <p>Технологический процесс приготовления холодных закусок (из мяса, рыбы, морепродуктов, овощей).</p>	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
1	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок».</p> <p>Составление схем приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Разработка новых видов холодных блюд и закусок: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p>	2	
Учебная практика по теме «Приготовление и оформление холодных блюд и закусок»		12	ПК 7.1
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления открытых и закрытых, канапе; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных блюд и закусок; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд и закусок; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		12	ПК 7.2

<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления салатов из сырых и вареных овощей: салат из белокочанной капусты, салат «Летний», салат витаминный, салат столичный, рыбный, мясной; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления салатов; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении салатов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления салатов; -использовать различные технологии приготовления и оформления салатов. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления винегретов: винегрет овощной, рыбный, с кальмаром, мясной, с сельдью, с грибами; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления винегретов; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении винегретов; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления винегретов; -использовать различные технологии приготовления и оформления винегретов. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей: паштет из печени, сельдь с гарниром, форшмак, яйца фаршированные; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных закусок из рыбы, мяса и овощей. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража. 		
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей: рыба жареная под маринадом, помидоры фаршированные мясным салатом, галантин из птицы; - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при 		

<p>приготовлении холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд из рыбы, мяса и овощей. -оформление технологических карт; - участие в проведении бракеража.</p>								
<p>Производственная практика Тема: Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление и порционирование салатов из овощей, мяса, домашней птицы, дичи, рыбы, салат – коктейля, винегретов. 2. Приготовление и порционирование бутербродов простых, сложных; открытых, закрытых; закусочных 3. Приготовление и порционирование холодных закусок из овощей, рыбы, морепродуктов, мясных продуктов. 4. Приготовление и порционирование холодных блюд из отварного и жареного мяса, рыбы. 	12	ПК 7.1 ПК 7.2						
<p>Тема 7. Приготовление сладких блюд и напитков</p>	<p>Содержание</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td data-bbox="517 703 584 1150" style="text-align: center; vertical-align: top;">1</td> <td data-bbox="584 703 1693 1150"> <p>Технология приготовления и оформления простых горячих сладких блюд Технология приготовления простых горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования. <i>Комбинирование различных способов приготовления десертов.</i></p> </td> <td data-bbox="1693 703 1939 1150" style="text-align: center; vertical-align: top;">4 2</td> <td data-bbox="1939 671 2168 1418" rowspan="2" style="vertical-align: top;">ПК 7.1 ПК 7.2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="517 1150 584 1418" style="text-align: center; vertical-align: top;">2</td> <td data-bbox="584 1150 1693 1418"> <p>Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд Технология приготовления простых холодных сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; Ассортимент простых холодных сладких блюд. Характеристики, требования к</p> </td> <td data-bbox="1693 1150 1939 1418" style="text-align: center; vertical-align: top;">2</td> </tr> </table>	1	<p>Технология приготовления и оформления простых горячих сладких блюд Технология приготовления простых горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования. <i>Комбинирование различных способов приготовления десертов.</i></p>	4 2	ПК 7.1 ПК 7.2	2	<p>Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд Технология приготовления простых холодных сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; Ассортимент простых холодных сладких блюд. Характеристики, требования к</p>	2
1	<p>Технология приготовления и оформления простых горячих сладких блюд Технология приготовления простых горячих сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: яблок печеных с сахаром; бананов запеченных; яблок или ананасов, жаренных в кляре во фритюре. Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд. Характеристики, требования к качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым горячим сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. Требования к безопасности хранения приготовленных горячих сладких блюд, предназначенных для последующего использования. <i>Комбинирование различных способов приготовления десертов.</i></p>	4 2	ПК 7.1 ПК 7.2					
2	<p>Технология приготовления и оформления простых холодных сладких блюд Технология приготовления простых холодных сладких блюд в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: компотов из свежих плодов и ягод; компотов из смеси сухофруктов; компотов из консервированных фруктов; компотов из быстрозамороженных фруктов и ягод; киселя из свежих фруктов; киселя из клюквы или брусники; киселя из сухого полуфабриката промышленного производства; Ассортимент простых холодных сладких блюд. Характеристики, требования к</p>	2						

	качеству, правила хранения мороженого промышленного производства и быстрозамороженных фруктов и ягод. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями к простым холодным и горячим сладким блюдам. Температурный режим и правила приготовления для разных типов плодов. <i>Приготовление десертов с учетом принципов здорового питания.</i> Требования к безопасности хранения приготовленных холодных сладких блюд, предназначенных для последующего использования.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4
1	Технологический процесс подготовки желирующих компонентов. Приготовление желированных сладких блюд: желе, муссов, самбуков, кремов; взбитых сливок.		2
2	Технологический процесс приготовления и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, мусс яблочный на манной крупе;		2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Составление схем приготовления сладких блюд. Разработка новых видов сладких подбор рецептуры, технологических режимов приготовления. Реферат «Значение сладких блюд в питании». Реферат «Значение напитков в питании человека» Реферат « Приготовление горячих напитков в разных странах» Презентации, защита		2
Учебная практика по теме «Приготовление сладких блюд и напитков»			12
Виды работ: - Технологический процесс и оформления холодных сладких блюд: компот из сухофруктов, кисели, желе, мусс яблочный на манной крупе, крем ванильный из сметаны - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных сладких блюд; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных сладких блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных сладких блюд; -подготовка желатина.			12
Виды работ: - Технологический процесс и оформления холодных сладких блюд: суфле, пудинги, яблоки печеные - овладение приемами подготовки сырья и приготовления горячих сладких блюд;			
			ПК 7.1 ПК 7.2

<ul style="list-style-type: none"> - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении горячих сладких блюд; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления горячих сладких блюд; 			
<p>Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологический процесс и оформления холодных и горячих напитков: кофе, чай, какао, горячий шоколад, плодово – ягодных прохладительных напитков - овладение приемами подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков; - уметь проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении холодных и горячих напитков; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления холодных и горячих напитков; -использовать различные технологии приготовления и оформления холодных и горячих напитков. 			
<p>Производственная практика Тема: Приготовление сладких блюд и напитков Приготовление и порционирование, подача свежих плодов и ягод. Приготовление и порционирование подача быстрозамороженных плодов и ягод Приготовление и порционирование компотов из свежих плодов и ягод, бахчевых, цитрусовых, консервированных плодов, сухофруктов. Приготовление и порционирование киселей из свежих плодов и ягод, сока плодового или ягодного сиропа плодового или ягодного, повидла, джема, варенья, экстракта плодового или ягодного, молока, Приготовление и порционирование желе, муссов, самбуков. Приготовление и порционирование горячих сладких блюд. Приготовление и порционирование горячих напитков. Приготовление и порционирование холодных напитков. Приготовление и порционирование плодово – ягодных прохладительных напитков.</p>		12	ПК 7.1 ПК 7.2
<p>Тема 8. Подготовка кондитерского сырья к производству</p>	Содержание	4	ПК 7.1 ПК 7.2
	<p>1 Технология подготовки кондитерского сырья к производству. Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов: мука, хлебопекарные свойства, крахмал, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, жиры и масла; подготовка их к производству.</p>	2	

	2	Технология подготовки кондитерского сырья к производству. Классификация, пищевая ценность, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов: сахар и сахаросодержащие продукты, мясные и рыбные продукты, овощи, фрукты, крупы, орехи, мак. вкусовые и ароматические вещества, пищевые красители и добавки, желирующие вещества; подготовка их к производству.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	1	Ознакомление с нормативной документацией (сборник рецептур). Расчет взаимозаменяемости сырья. Оценка качества муки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий подготовки кондитерского сырья к производству.	2	
Тема 9. Приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	Содержание		4	ПК 7.1 ПК 7.2
	1	Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление основных сиропов: для промочки, кофейного, для глазировки, инвертного; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций, правила хранения и требования к качеству	2	
	2	Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий. Приготовление помады: основной, сахарной, шоколадной; выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций, правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	2	
Тема 10. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделий из него.	Содержание		14	ПК 7.1 ПК 7.2
	1	Технология замеса теста и способы его разрыхления. Классификация теста. Способы разрыхления теста: биологический, химический, механический. Характеристика разрыхлителей теста. Выбор продуктов и ингредиентов. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы замеса теста.	2	
	2	Технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление дрожжевого безопарного теста и опарного теста. Характеристика теста, выбор продуктов и ингредиентов, процессы, происходящие при замесе, значение обминки. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству. Приготовление теста на сухих смесях. Последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству. Приготовление теста на густых и жидких опарах. Понятие разделки теста, последовательности технологических операций. Разделка теста для замороженных полуфабрикатов. Режим выпечки, процессы, происходящие при выпечке, определение готовности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1.	Приготовление пшеничного и ржано-пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий: сдобы выборгской, обыкновенной, булочки в ассортименте, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой и определять их соответствие технологическим требованиям.	2	

	2	Изучение ассортимента и составление технологических схем приготовления подового хлеба из муки высшего сорта и батонов. Изучение ассортимента и составление технологических схем приготовления хлеба с добавками, хлеба ржаного.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	1	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы.</p> <p>Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите.</p> <p>Самостоятельное изучение технологий приготовления изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Ответить на контрольные вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к качеству изделий из дрожжевого теста. - Остывание и усушка хлеба. - Черствение хлеба и способы сохранения свежести, условия и сроки хранения. - Дефекты и болезни хлеба и хлебобулочных изделий. <p>Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации приготовления дрожжевого теста и изделий из него».</p>	2	
Тема 11. Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	Содержание		4	ПК 7.1 ПК 7.2
	1	<p>Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него</p> <p>Классификация бездрожжевого теста. Способ рыхления.</p> <p>Приготовление вафельного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: трубочки из вафельного теста, п\ф для тортов, торт «Сюрприз».</p> <p>Способы отделки и оформления.</p> <p>Правила хранения и требования к качеству.</p> <p>Правила проведения бракеража.</p>	2	

	2	<p>Технология приготовления без дрожжевого теста и изделий из него Приготовление песочного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: печенье масляное, нарезное, песочное, «Ракушка», творожное, курабье бакинское, струдель с изюмом. Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству. Приготовление пресного сдобного теста и основных изделий, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций: ватрушки, пирожки, сочни с творогом, печенье сдобное, печенье с творогом. Способы отделки и оформления. Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.</p>	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	1.	Приготовление песочного теста и пресного сдобного теста полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. сочни с творогом, печенье сдобное, курабье «Бакинское», струдель с изюмом; печенье песочное, печенье масляное, печенье «Ракушка».	2	
	2.	Приготовление бисквитного полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой. Рулет фруктовый, рулет кремный; печенье «Ленинградское».	2	
	3.	Приготовление бисквитно-масляного полуфабрикатов и изделий из него; использование различных технологий при приготовлении и оформлении, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых	2	

		изделий в соответствии технологической картой. Кекс творожный; кекс ореховый, кекс с какао.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Схема классификации бездрожжевого теста. Самостоятельное изучение технологий приготовления изделий из бездрожжевого теста. Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации бездрожжевого теста и изделий из него».	2	
Тема 12 Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	Содержание		2	ПК 7.1 ПК 7.2
	1	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Классификация простых и основных отделочных п\ф. Приготовление крема «Шарлотт», «Гляссе», «Каталонский», «Англез», «Патисьер», «Шибуст», «Муслин», «Пари Брест», «Дипломат», «Кремю», «Шаньтильи», выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству. Приготовление меренг, суфле, из взбитых сливок, выбор продуктов и ингредиентов, последовательность технологических операций. Способы украшения. Правила хранения и требования к качеству. Правила хранения и требования к качеству. По требованию WSR. - Организация рабочего места согласно технологическому процессу с использованием механического, теплового, холодильного оборудования инфраструктурного листа; - Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	

	1	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных крем шарлот, глясе, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
	2	Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных крем белковый, суфле, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и подготовка к их защите. Самостоятельное изучение технологий приготовления отделочных п\ф. Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации технологии приготовления отделочных полуфабрикатов».	2	
Тема 13. Технологический процесс приготовления пирожных	Содержание		4	ПК 7.1 ПК 7.2
	1	Технология приготовления пирожных. Классификация пирожных, последовательность выполнения технологических операций. Бисквитные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Бисквитное» со сливочным кремом нарезное», «Бисквитное» с белковым кремом, «Бисквитное» фруктово-желейное. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража По требованию WSR. - Вопросы понимания трендов развития отрасли.	2	
	2	Технология приготовления пирожных. Бисквитные отечественные классические пирожные, последовательность технологических операций: «Приморское», «Бисквитное» глазированное с кремом, буше. Способы отделки и варианты оформления.	2	

		Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1.	Приготовление пирожных «Приморское», «Бисквитное» глазированное с кремом, буше, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
	2.	Приготовление пирожных «Слойка» с кремом, «Слойка» с яблочной начинкой, выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся			
	1	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной профессиональной литературы. Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление практических работ и их защита. Самостоятельное изучение технологий приготовления пирожных. Составить схему классификации пирожных. Индивидуальное проектное задание: «Подготовить презентации приготовления пирожных».	2	
Тема 14. Технологический процесс приготовления тортов	Содержание		4	ПК 7.1 ПК 7.2
	1	Технология приготовления тортов. Классификация тортов, последовательность выполнения технологических операций. Бисквитные отечественные классические торты, последовательность технологических операций: «Юбилейный альбом», «Бисквитный со сливочным кремом», «Сказка» торт. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража	2	
	2	Технология приготовления тортов. Бисквитные отечественные классические торты, последовательность	2	

		технологических операций: «Прага», «Подарочный», «Трюфель». «Бисквитный с белковым кремом», «Детский» торт. Способы отделки и варианты оформления. Правила хранения и требования к качеству. Правила проведения бракеража		
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1.	Приготовление тортов, «Бисквитный со сливочным кремом», выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
	2.	Приготовление тортов «Сказка» выбор необходимого производственного инвентаря и оборудования, определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых отделочных полуфабрикатов в соответствии технологической картой.	2	
Тема 15. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности	Содержание		4	ПК 7.1 ПК 7.2
	1.	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности. Общие понятия о легких обезжиренных тортах и пирожных, подготовка сырья и полуфабрикатов для них. Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, правила выбора основных полуфабрикатов и дополнительных компонентов к ним.	2	
	2.	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий пониженной калорийности. Последовательность выполнения технологических операций по приготовлению пирожных и тортов пониженной калорийности. Способы отделки и варианты Правила хранения и требования к качеству, правила проведения бракеража, оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		4	
	1	Расчет сырья для приготовления дрожжевого теста с отварными протертыми овощами и изделий: булочка молочная, «Осенняя».	2	
	2	Расчет сырья для приготовления бисквита с овощами, бисквитно -фруктовых полуфабрикатов и изделий из него. Расчет сырья для приготовления кексов, песочно –фруктового полуфабриката и	2	

	изделий		
Промежуточная аттестация (<i>форма промежуточной аттестации</i>) Экзамен (квалификационный)		12	
Всего:		324	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Технического оснащения и организации рабочего места» «Технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенный(ые) в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Лаборатория(и) «Учебная кухня ресторана» оснащенная(ые) в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2023. – 176 с.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).

6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2019. – 240 с.

7. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2023. – 192 с.

8. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2023. – 288 с

9. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с.

Дополнительная литература:

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.
17. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07].
18. Профессиональный стандарт 33.011 «Повар». Министерства труда и социальной защиты РФ от 09 марта 2022 года № 113н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 апреля 2022 г., регистрационный № 68148)
19. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" [Электронный ресурс]: от 27.10.2020, ГОСТ Р 51705.1-2001, ТР/ТС 011-2011

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 7.1. Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Использование различных способов приготовления, оформления. Проведение бракеража готовой продукции. Эстетичное оформление холодных и горячих сладких блюд с учетом требований к безопасности готовой продукции. Соблюдение условий сроков хранения и реализации. Проведение бракеража готовой продукции</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах. Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике. Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторных работах, учебной, производственной практике. Зачет по выполнению лабораторной работы</p>
<p>ПК 7.2. Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления горячих напитков. Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления горячих напитков. Использование различных технологий приготовления горячих напитков. Проведение бракеража готовой продукции. Правильно подобранная столовая посуда для отпуска горячих напитков. Соблюдение условий и сроков хранения горячих напитков.</p>	<p>Наблюдение на лабораторных работах Зачеты по лабораторной работе, учебной, производственной практике Текущий контроль в форме: тестирования Наблюдение на лабораторной работе</p>

Приложение 1.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.08 ОСВОЕНИЕ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО
13011 КОНТРОЛЕР ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	271
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	271
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	271
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	271
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	273
2.1. Трудоемкость освоения модуля	273
2.2. Структура профессионального модуля	274
2.3. Содержание профессионального модуля	275
3. Условия реализации профессионального модуля.....	282
3.1. Материально-техническое обеспечение	282
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	282
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	283

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 контролер пищевой продукции»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих».

Профессиональный модуль включен в дополнительный профессиональный блок (вариативная часть) образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 8.1	проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выполнять функции cost контролера	санитарно-эпидемиологические правил и нормативов, рецептур, технологии приготовления блюд, требований к качеству, правил комплектации, сроков и условий хранения блюд	работы с продуктами

1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименования темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
ПК 8.1	Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственными	Знания: санитарно-эпидемиологические правил и нормативов, рецептур, технологии приготовления блюд, требований к качеству, правил комплектации, сроков и условий	Тема 1.1. Оценка качества пищевой Продукции	10	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен
			Тема 1.2. Товарная информация	10	
			Тема 1.3. Упаковка,	10	

		<p>хранения блюд</p> <p>Умения: проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выполнять функции cost контролера</p>	<p>идентификация и фальсификация пищевых продуктов</p> <p>Тема 1.4. Управление качеством</p> <p>Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции</p> <p>Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки</p> <p>Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров</p> <p>Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров</p> <p>Тема 2.4. Требования к качеству вкусовых товаров</p> <p>Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров</p> <p>Тема 2.6. Требования к</p>	<p>12</p> <p>11</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p> <p>10</p>	<p>быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда</p>
--	--	--	---	---	---

			качеству мяса и мясных товаров		
			Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья	12	
			Тема 2.8. Требования к качеству пищевых жиров	6	
			Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров	10	
			Учебная практика	36	
			Производственная практика	72	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	112	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	29	-
Практика, в т.ч.:	108	108
учебная	36	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле в форме ДФК УП 09.01 в форме Диф. зачета ПП 09.01 в форме Диф. зачета ПМ 09 Экзамен по модулю	9	

Всего	258	144
-------	------------	------------

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 8.1	Раздел 1. Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве	53	-	53	42	-	11		
ПК 8.1	Раздел 2. Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции	88	-	88	70	-	18		
	Учебная практика	36	36					36	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	258	108		112	-	29	36	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основы экспертизы качества пищевой продукции и управление качеством на производстве			
МДК.08.01 Выполнение работ по профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции			
Тема 1.1. Оценка качества пищевой продукции	Содержание	10	ПК 8.1
	Градации качества. Дефекты товаров: понятие, классификация, виды, характеристика.	2	
	Контроль качества товарных партий. Правила отбора проб и выборок из товарной партии	2	
	Методы оценки качества	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Изучение правил отбора проб	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: Загрязнение пищевых продуктов и продовольственного сырья токсичными веществами, продуктами метаболизма, хозяйственной деятельности человека и выбросами промышленных предприятий	2	
Тема 1.2. Товарная информация	Содержание	10	ПК 8.1
	Товарная информация: основные понятия. Виды и формы товарной информации	2	
	Основные требования к товарной информации и их характеристика	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Определение видов товарной информации.	2	
	Распознавание и расшифровка товарных знаков разных групп и подгрупп	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Проработка конспекта лекций, учебной литературы, интернет ресурсов и создание презентации по теме: «Методы и средства разработки концепции	2		

	обеспечения безопасности в индустрии быстрого питания».		
Тема 1.3. Упаковка, идентификация и фальсификация пищевых продуктов	Содержание	10	ПК 8.1
	Упаковка: составные элементы, функции, номенклатура потребительских свойств	2	
	Классификация упаковки. Требования к таре и упаковке	1	
	Идентификация и фальсификация товаров/продукции	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Определение свойства и функции упаковки.	2	
	Изучение идентификации подлинности пищевой продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Методы идентификации содержания ГМО в пищевых продуктах	2	
Тема 1.4. Управление качеством	Содержание	12	ПК 8.1
	Основные термины. Объекты, субъекты, средства и методы управления качеством	2	
	Основные этапы жизненного цикла продукции, их характеристика.	2	
	Обеспечение и контроль качества на всех этапах жизненного цикла	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Установление рисков и опасностей на предприятиях общественного.	2	
	Выбор точек контроля	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные принципы системы HACCP.	2	
Тема 1.5 Основы стандартизации и сертификации продукции	Содержание	11	ПК 8.1
	Стандартизация и техническое регулирование	2	
	Стандарты: подтверждение соответствия	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Планирование системы управления качеством, распределение полномочий	2	
	Изучение видов, областей применения, построения и содержания	2	

	технических регламентов		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек	3	
Раздел 2 Организация проведения экспертизы качества пищевой продукции			
Тема 2.1. Требования к качеству зерна и продуктов его переработки	Содержание	10	
	Требования к качеству зерна, круп, муки	2	ПК 8.1
	Требования к качеству макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества зерна, круп, муки	2	
	Идентификационная экспертиза качества макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: Семь инструментов контроля качества.	2	
Тема 2.2. Требования к качеству кондитерских товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству кондитерских товаров из сахара	2	ПК 8.1
	Требования к качеству мучных кондитерских товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества мучных кондитерских товаров	2	
	Идентификационная экспертиза качества кондитерских товаров из сахара	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения «Специальная технология производства пищевой продукции»	2	
Тема 2.3. Требования к качеству вкусовых товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству специй и приправ	2	ПК 8.1
	Требования к качеству чая и кофе	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества специй и приправ	2	
	Идентификационная экспертиза качества чая и кофе	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщения «Качество, конкуренция и инновационное развитие»	2	
Тема 2.4. Требования к качеству вкусовых товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству свежих овощей и плодов	2	ПК 8.1
	Требования к качеству переработанных овощей и плодов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества свежих овощей и плодов	2	
	Идентификационная экспертиза качества переработанных овощей и плодов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Доктрина продовольственной безопасности РФ	2	
Тема 2.5. Требования к качеству молока и молочных товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству молока и молочных товаров	2	ПК 8.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Идентификационная экспертиза качества молока	2	
	Идентификационная экспертиза качества молочных товаров	2	
	Идентификационная экспертиза качества кисломолочных товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Принципы Системы менеджмента качества	2	
Тема 2.6. Требования к качеству мяса и мясных товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству мяса	2	ПК 8.1
	Требования к качеству мясных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Идентификационная экспертиза качества мяса	2	
	Идентификационная экспертиза качества мясных товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные требования системы менеджмента качества и безопасности продукции	2	
Тема 2.7. Требования к качеству рыбы, рыбных товаров, не рыбного водного сырья	Содержание	12	
	Требования к качеству рыбы и рыбных товаров	2	ПК 8.1
	Требования к качеству не рыбного водного сырья	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Идентификационная экспертиза качества рыбы	2	
	Идентификационная экспертиза качества рыбных товаров	2	
	Идентификационная экспертиза качества не рыбного водного сырья	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка и защита реферата по теме: «Новые научные подходы к обеспечению пищевой безопасности».	2	
Тема 2.8. Требования к качеству пищевых жиров	Содержание	6	ПК 8.1
	Требования к качеству пищевых жиров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада на тему: «Проблемы при внедрении системы ХАССП»	2	
Тема 2.9. Требования к качеству яиц и яичных товаров	Содержание	10	
	Требования к качеству пищевых яиц	2	ПК 8.1
	Идентификационная экспертиза качества яичных товаров	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Идентификационная экспертиза качества пищевых жиров	2	

	Идентификационная экспертиза качества яичных товаров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов	2	
Учебная практика Виды работ:		36	ПК 8.1
<ul style="list-style-type: none"> – Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. – Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. – Подбирать упаковку, тару – Использовать методы и способы идентификации на всех этапах производства пищевой продукции; – контроль соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг; – участие в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания; – контроль наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие – отбора проб и методов оценки качества сырья, готовой продукции и тары. – Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 			
Производственная практика Виды работ:		72	ПК 8.1
<ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. – Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) при приготовлении шоколадной продукции простого ассортимента (конфет, 			

<p>шоколадных декораций и композиций).</p> <ul style="list-style-type: none"> – Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. – Ознакомление с организацией работы предприятия, ТБ на предприятии. – Совершенствование навыков по производственному контролю качества продукции и услуг: соблюдение требований нормативных документов Проведение измерений при отпуске продукции и оказании услуг – Совершенствование навыков контроля наличия документов, подтверждающих соответствие; – Совершенствование навыков правильности оформления документов, подтверждающих соответствие. – Осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований количества и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции 		
Промежуточная аттестация	9	
Всего	229	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Химии, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные издания

1. Альшевская, М.Н. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров». Практикум /М.Н. Альшевская, В.П. Терещенко - Санкт-Петербург: «Лань», 2022

2. Березин, В.В. «Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов (лабораторный практикум) /В.В. Березин – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2021

3. Васюкова, А.Т., Дмитриев, А.Д. «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров» / А.Т. Васюкова, А.Д. Дмитриев - Санкт-Петербург: «Лань», 2021

4. Гранаткина, Н.В. «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами» /Н.В. Гранаткина - М.: «Академия», 2018.

5. Ишевский, А.Л., Леонтьева, Т. И., Гунькова, П. И. «Стандартизации и сертификации пищевого сырья и продукции» / А.Л. Ишевский, Т.И. Леонтьева, П.И. Гунькова - М.: «Мир науки», 2019.

6. Рыжиков, С.Н. «Оценка качества товаров и основы экспертизы» /С.Н. Рыжиков - М.: «Феникс», 2022

7. Шишмарев, В.Ю. «Метрология, стандартизация, сертификация и техническое регулирование» /В.Ю. Шишмарев - М.: «Академия», 2021

Основные электронные издания

1. Дунченко, Н.И., Щетинин, М.П., Янковская, В.С. «Управление качеством продукции. Пищевая промышленность.» /Н.И. Дунченко, М.П. Щетинин, В.С. Янковская - Санкт-Петербург: «Лань», 2020

2. Забашта, А. Г., Басов, В. О «Оценка продуктов из мяса по физико-химическим показателям» / А.Г. Забашта, В.О. Басов, В. - Санкт-Петербург: «Лань», 2022

3. Криштафович, В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. «Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов» /В.И. Криштафович, В.М. Позняковский, О.А. Гончаренко, Д.В. Криштафович -Санкт-Петербург: «Лань», 2021

4. Пилипенко, Т.Н. , Нилова, Л. П. «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Часть 1. Молоко и сливки. Молочные консервы. Масло из коровьего молока. Мороженое» / Т.Н. Пилипенко, Л.П. Нилова – Санкт-Петербург: «Троицкий мост», 2020

5. Пилипенко, Т.Н., Нилова, Л. П. «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов. Часть 2: Ферментированные молочные продукты» /Т.Н. Пилипенко, Л.П. Нилова – Санкт-Петербург: «Троицкий мост», 2022

6. Пособие по пищевой безопасности в общественном питании. М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2021

8. Рензяева, Т.В., Резниченко, И.Ю., Савенкова, Т.В., Позняковский, В.М.

«Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность» /Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, Т.В., В.М. Позняковский - М.: «Инфра-М», 2021

9. Рудаков О.Б., Королькова Н. В., Полянский К. К., Рудакова Л. В., Котик О. А «Технохимический контроль в технологии жиров и жирозаменителей» / О.Б. Рудаков, Н.В. Королькова, К.К. Полянский, Л.В. Рудакова, О.А. Котик - СанктПетербург: «Лань», 2021

10. Рязанова, О. А., Дацун, В. М., Позняковский, В. М. «Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность» / О.А. Рязанова, В.М. Дацун, В.М. Позняковский – Санкт-Петербург: «Лань», 2022.

3.2.2 Дополнительные источники

1. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

2. Электронный ресурс - Законодательно-правовая электронно-поисковая база по качеству и безопасности пищевых продуктов

3. <http://vsegost.com> Библиотека документов по стандартизации

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 8.1	<p>Определяет градации качества пищевых товаров. Проводит оценку качества товаров различных групп. Анализирует основания проведения оценки качества. Выбирает органолептические и инструментальные методы оценки качества товара. Использует органолептические и инструментальные методы оценки качества товара. Проводит товароведную экспертизу. Подготовить заключение о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов требованиям нормативной документации</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

Приложение 1.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.09 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
В КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	286
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	286
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля	286
1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	287
2. Структура и содержание профессионального модуля.....	289
2.1. Трудоемкость освоения модуля	289
2.2. Структура профессионального модуля	290
2.3. Содержание профессионального модуля	291
3. Условия реализации профессионального модуля.....	305
3.1. Материально-техническое обеспечение	305
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	305
4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.....	306

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.09 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле»

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Применение цифровых технологий в кондитерском деле».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы. *вариативную часть образовательной программы*

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ПК 9.1	оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированного программного обеспечения и мобильных устройств	постановлений, распоряжений, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания	использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета

ПК 9.2	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
--------	---	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ № п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле	Знания: постановлений, распоряжений, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания Умения: оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированного программного обеспечения и мобильных устройств Навыки: использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и	Тема 1.2. Цифровые инструменты в кулинарии Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению , оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов	10 10	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения

		ведения учета			конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
2	ПК 9.2 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	Знания: методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных Умения: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов Навыки: подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом,	Тема 2.2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов Тема 2.3. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Тема 2.4. Приготовление глазури Тема 2.5. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов Тема 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана Тема 2.7. Приготовление посыпок и крошки Тема 2.8. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства Тема 2.9. Классификация и ассортимент шоколада	14 18 14 18 16 10 12 10	

	весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	Тема 2.10 Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы	22	
		Тема 2.11. Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента	41	
		Тема 2.12 Изготовление и оформление тортов	42	
		Учебная практика	72	
		Производственная практика	72	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	142	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	95	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле в форме ДФК УП 09.01 в форме Диф. зачета ПП 09.01 в форме Диф. зачета ПМ 09 Экзамен по модулю	9	
Всего	390	144

2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2	Раздел 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины	10	-	10	6	-	4		
ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2	Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности	227	-	227	136	-	91		
	Учебная практика	72	72					72	
	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	9							
	Всего:	390	144		142	-	95	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности.		10	
Основные понятия дисциплины			
МДК.09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле			
Тема 1.2. Цифровые инструменты в кулинарии	Содержание	10	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Задачи цифровизации в пищевом производстве. Цифровая грамотность.	2	
	Рецепты и кулинарные приложения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Цифровые инструменты в кондитерском деле: 3D-печатники и формы. Роботизированные системы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	4	
Кулинарные блоги и влоги.			
Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности		227	
МДК.09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле			
Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и	Содержание	10	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий и шоколада.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по	2	

шоколада с помощью цифровых инструментов	приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий		
	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации шоколада	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
Тема 2.2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Содержание	14	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада.	2	
	Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных и кондитерских изделий и шоколада.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Организация рабочих мест на различных участках по производству кондитерской продукции: составление схем планировки и размещения оборудования кондитерского процесса на предприятии общественного питания	2	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте с помощью цифровых инструментов. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
Тема 2.3. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	18	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Правила и режим варки сиропов, последовательность выполнения технологических операций	2	
	Правила и режим варки помады, последовательность выполнения технологических операций	1	
	Правила приготовления карамели, последовательность выполнения	1	

	технологических операций		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов	2	
	Определение готовности и правила использования помады	2	
	Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки карамели	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	8	
Тема 2.4. Приготовление глазури	Содержание	14	
	Виды глазури в зависимости от сырья.	2	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Использование различных видов глазури в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8	
Тема 2.5. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Содержание	18	
	Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления.	2	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление сливочного крема. Требования к качеству	2	
	Приготовление белкового крема. Требования к качеству	2	
	Приготовление заварного крема. Требования к качеству	2	

	Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	8	
Тема 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана	Содержание	16	
	Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент,	2	ОК.02 ПК 9.1
	Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству	2	ПК 9.2
	Условия и сроки хранения. Использование, правила и варианты оформления	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Приготовление сахарной мастики. Требования к качеству	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Использование, правила и варианты оформления мастики	6	
Тема 2.7. Приготовление посыпок и крошки	Содержание	10	
	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.	2	ОК.02 ПК 9.1
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	ПК 9.2
	Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Приготовление посыпок и крошки. Требования к качеству	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>	-	
Тема 2.8. Отделочные полуфабрикаты	Содержание	12	
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к	2	ОК.02 ПК 9.1

промышленного производства	использованию		ПК 9.2
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада, правила и варианты оформления.	8	
Тема 2.9. Классификация и ассортимент шоколада	Содержание	10	
	Классификация видов шоколада, ассортимент, пищевая ценность, значение.	1	ОК.02 ПК 9.1
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	ПК 9.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления шоколада	8	
Тема 2.10 Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы	Содержание	22	
	Виды и начинки в зависимости от применяемого сырья, используемых для приготовления разных типов конфет ручной работы.	2	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Их характеристика и использование. Правила выбора.	2	
	Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление начинок	4	
	Приготовление конфет с начинками	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Ассортимент конфет с начинками	8	
Тема 2.11. Приготовление различных видов	Содержание	41	
	Использование оборудования и производственного инвентаря для изготовления шоколадной продукции.	2	ОК.02 ПК 9.1

шоколадной продукции простого ассортимента	В том числе практических и лабораторных занятий	26	ПК 9.2
	Изготовление конфет: трюфели.	4	
	Изготовление конфет: корпусные.	4	
	Изготовление конфет: нарезные.	4	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья	2	
	Подготовки шоколада при изготовлении шоколадной продукции простого ассортимента с помощью цифровых инструментов. **	2	
	Расчет сырья для изготовления шоколадной продукции простого ассортимента с помощью цифровых инструментов.	2	
	Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента	4	
	Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Требования к качеству, упаковка, подготовка к реализации.	3		
Приемы изготовления шоколадных декораций.	3		
Приемы изготовления шоколадных композиции.	3		
Ассортимент и приготовление различных видов шоколадной глазури, посыпок	4		
Тема 2.12 Изготовление и оформление тортов	Содержание	42	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.	6	
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых	4	

	отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента		
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6	
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	20	
Учебная практика Виды работ:	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. • Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. • Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента. <p>**</p> <ul style="list-style-type: none"> • Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. • Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для шоколадной продукции простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода шоколадной продукции простого ассортимента** • Выбор и применение методов приготовления шоколадной продукции простого ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей 	72	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2

заказа.

- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
- Приготовление, оформление шоколадной продукции простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
- Оценка качества готовых шоколадной продукции простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.
- Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
- Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции
- Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.
- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе шоколадной продукции, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
- Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.
- Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий простого ассортимента.
- Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.
- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление отделочных полуфабрикатов и способы оформления из них с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции • Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. • Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. • Размораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для пирожных простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода продукции простого ассортимента. • Выбор и применение методов приготовления пирожных простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. • Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. • Приготовление, оформление пирожных простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. • Оценка качества готовых пирожных простого ассортимента перед отпуском упаковкой на вынос. • Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. • Творческое оформление пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. ** • Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (в условиях организации питания). • Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и 		
---	--	--

<p>регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для тортов простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом. • Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода тортов простого ассортимента • Выбор и применение методов приготовления тортов простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. • Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. • Приготовление, оформление тортов простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. • Оценка качества готовых тортов простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. • Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. • Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. • Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). • Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря. 		
<p>Производственная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 	72	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2

<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) при приготовлении шоколадной продукции простого ассортимента (конфет, шоколадных декораций и композиций). • Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. • Выполнение задания (заказа) по приготовлению шоколадной продукции простого ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ПОП.** • Подготовка к реализации готовой шоколадной продукции, комплектование, творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой шоколадной продукции на вынос и для транспортирования. • Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос • Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. • Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) по приготовлению мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента • Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> • Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента (печенья, кексов, рулетов, пряников и др.) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха. • Подготовка к реализации готовых мучных кондитерских изделий, порционирования (комплектования), творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. • Организация хранения готовых мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. • Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, условий хранения на раздаче и т.д.). • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос • Организация рабочих мест по приготовлению пирожных простого ассортимента, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. • Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) по приготовлению пирожных простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста. • Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, 		
--	--	--

<p>стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Выполнение задания (заказа) по приготовлению пирожных простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха. • Подготовка к реализации готовых пирожных, порционирование (комплектование), творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных на вынос и для транспортирования. • Организация хранения готовых пирожных с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. • Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. • Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос • Организация рабочих мест по приготовлению тортов простого ассортимента, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. • Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда) по приготовлению тортов простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста. • Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. • Выполнение задания (заказа) по приготовлению тортов простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста в соответствии 		
---	--	--

<p>заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Подготовка к реализации готовых тортов, творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых тортов на вынос и для транспортирования • Организация хранения готовых тортов с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. • Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. • Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания. • Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос 		
Промежуточная аттестация	9	
Всего		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория Учебный кондитерский цех, оснащенная в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные печатные издания

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

3. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

4. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.

5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

Основные электронные издания

1. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

8. 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:

9. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 9.1	Оформляет отчеты, заявки, разрабатывает рецептуры кондитерских изделий, использует в производственном процессе цифровые технологии, программное обеспечение, ведет учет выпуска продукции, правильно подбирает продукты и сырье для производства в соответствии с нормами закладки	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 9.2	Организовывает рациональную уборку рабочего места, применяет безопасные технологии в работе на производственном оборудовании, демонстрирует профессиональные навыки работы с кондитерскими инструментами и инвентарем, готовит отделочные полуфабрикаты, готовит и оформляет готовые изделия кондитерского производства, применение основных методов в оценке готовой продукции	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий,

		оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	Применяет средства информационных технологий в решении профессиональных задач, использует современное программное обеспечение и цифровые средства	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

ЕН.01 ХИМИЯ	2
ЕН 02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ	34
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ.....	53
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ	64
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	75
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	89
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ	99
ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА.....	109
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ.....	134
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА.....	148
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ	174
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА	186
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	209
ОП.06 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ ЗНАНИЙ....	221
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ Адаптационного цикла	234
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	245
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА.....	255
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	271

Приложение 2.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ЕН.01 ХИМИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	18
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	18
2.2. Содержание дисциплины	19
3. Условия реализации дисциплины	28
3.1. Материально-техническое обеспечение	28
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	29
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН.01 Химия»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН.01 Химия»: обеспечить формирование профессиональных и общих компетенций, личностных результатов по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина «ЕН.01 Химия» включена в обязательную часть естественно-научного цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
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	-
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

	<p>пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p> <p>владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде;</p> <p>проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос;</p> <p>осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос;</p> <p>выполнять</p>	<p>приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;</p> <p>правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;</p> <p>способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;</p> <p>правила складирования упакованных полуфабрикатов;</p> <p>требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>	<p>изделий сложного ассортимента</p>
--	--	---	--------------------------------------

	<p>соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства комплектованных, упакованных полуфабрикатов;</p> <p>соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании);</p>		
<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>выполнять и контролировать процессы приготовления, творческого оформления и подготовки презентации и реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать , осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки,</p>	<p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов;</p>	<p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p>

	<p>особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых</p>	<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов</p>	
--	--	---	--

	<p>соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать , контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать , контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет</p>	<p>приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
--	--	--	--

	<p>реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>		
<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов,</p>	<p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых</p>	<p>выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	<p>заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности</p>	<p>соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; для создания гармоничных холодных соусов, заправок; создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного</p>	
--	---	--	--

	<p>готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых соусов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать,</p>	<p>оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	
--	--	---	--

	<p>контролировать процесс упаковки на вынос;</p> <p>рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок;</p> <p>вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>	<p>гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления</p>	
--	--	---	--

		<p>сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных</p>	<p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания</p>	<p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских,</p>

	<p>блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-</p>	<p>овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>	<p>брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p>
--	--	---	--

	<p>класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать,</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения,</p>	<p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

	организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения	нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	
--	---	--	--

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Сущность тепловых процессов в общественном питании	Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	5	Производство почти всей кулинарной продукции на ПОП практически не может быть осуществлено без теплового воздействия
2	Поверхностная энергия и поверхностное натяжение	Тема 1.2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика.	5	Особое значение для технологических расчётов имеют внутренние, или молекулярные, силы жидкости, которые определяют многие свойства жидкости – поверхностную энергию, поверхностное натяжение, капиллярность и вязкость
3.	Фотохимические реакции	Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	2	В общественном питании солнечный свет может оказать отрицательное влияние на качество пищевых продуктов, рассмотреть на различных примерах
4.	Вода-уникальный растворитель. Концентрация раствора- ненасыщенный, насыщенный, перенасыщенный, растворимость, коэффициент распределения,	Тема 1.4. Свойства растворов.	6	В общественном питании процессы растворения в производстве кулинарной продукции играют как вспомогательную роль, так и основную.

	контракция.			
5	Кислотно-щелочной баланс-индикатор здоровья	Тема 1.4. Свойства растворов.	4	Значение водородного показателя
6	Процессы десорбции	Тема 1.5. Поверхностные явления.	4	В общественном питании десорбции, например просушиванию и проветриванию, подвергают сахар, соль, муку и другие продукты.
7	Седиментационное равновесие	Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	4	В общественном питании процессы расслоения дисперсных систем необходимы, когда требуется получить прозрачные напитки, осветлить бульон, освободить его от частиц мяса, кости и т.д.
8	Методы очистки коллоидных растворов (фильтрация, диализ, электродиализ, ультрафильтрация, гельфильтрация)	Тема 2.2. Коллоидные растворы.	6	В общественном питании методы очистки коллоидных растворов получают всё большее распространение.
9	Эмульгаторы: желатин, яичный желток, сапонин, агар-агар, альбумин, декстрин, лецитин и др	Тема 2.3. Грубодисперсные системы	6	Роль эмульгаторов в общественном питании
10	Какова целесообразность использования пищевых добавок на ПОП питания	Тема 2.4. Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	4	Значение пищевых добавок в общественном питании
11	Составление окислительно-восстановительных реакций методом полуреакций	Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	4	Преимущество метода полуреакций по сравнению с методом электронного баланса
Итого			50	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	138	-
Самостоятельная работа	18	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	-	
Всего	156	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Физическая химия		82,5	
Тема 1.1. Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия.	Содержание	6,5	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	1.Лекция №1. Основные понятия термодинамики. Термохимия: экзо- и эндотермические реакции. Законы термодинамики. Понятие энтальпии, энтропии, энергия Гиббса. Калорийность продуктов питания. Сущность тепловых процессов в общественном питании	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	2.Практическое занятие№1. Решение задач на расчет энтальпий	2	
	3.Практическое занятие№2. Решение задач на расчет энтальпий	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Написать термохимическое уравнение реакции; 2. Решить задачу на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций. Сделать вывод о характере реакции и возможности её самопроизвольного протекания.	0,5		
Тема 1. 2. Агрегатные состояния веществ, их характеристика.	Содержание	18,5	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	4.Лекция№2.Общая характеристика агрегатного состояния веществ. Типы химической связи. Типы кристаллических решёток.	2	
	5.Лекция№3. Жидкое состояние вещества. Поверхностная энергия и поверхностное натяжение. Вязкость Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд,	2	

	каш).		
	6.Лекция №4. Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов при организации и приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, грибов, сыра при приготовлении сложных горячих соусов, отделочных полуфабрикатов и их оформлении.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	7.Практическое занятие № 3 Типы химической связи.	2	
	8.Практическое занятие №4. Газообразное состояние вещества.	2	
	9.Практическое занятие № 5. Определение поверхностного натяжения жидкостей.	2	
	10.Практическое занятие№6 Вязкость. Влияние вязкости и поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов и готовой кулинарной продукции (супов-пюре, соусов, соуса майонез, заправок, железированных блюд, каш).	2	
	11.Практическое занятие №7. Определение вязкости жидкостей.	2	
	12.Практическое занятие №8. Твердое состояние вещества. Кристаллическое и аморфное состояния.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить обобщающую таблицу: «Агрегатные состояния веществ, их характеристика».	0,5	
Тема 1.3. Химическая кинетика и катализ.	Содержание	14,5	
	13.Лекция №5. Скорость и константа химической реакции. Теория активации. Закон действующих масс. Теория катализа, катализаторы. Гомогенный и гетерогенный катализ. Ферментативный катализ. Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания. Фотохимические реакции.	2	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	14.Лекция 6. Обратимые и необратимые химические реакции. Химическое равновесие .Смещение химического равновесия.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	15.Практическое занятие№9. Закон действующих масс.	2	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	16.Практическое занятие№10. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.	2	
	17.Практическое занятие№11. Ферменты, их роль при производстве и хранении пищевых продуктов.	2	
	18.Практическое занятие№12. Химическое равновесие. Смещение химического равновесия	2	
	19.Практическое занятие№13. Температурный режим хранения пищевого сырья, приготовление продуктов питания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Сравните активность биологических и неорганических катализаторов на примерах химических реакций. 2.Решение задач на расчет константы скорости реакции, химическое равновесие и смещение химического равновесия.3.Подготовка презентации «Ферментативная обработка сырья пищевой промышленности».	0,5	
Тема 1.4. Свойства растворов	Содержание	38,5	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	20.Лекция №7. Общая характеристика растворов. Классификации растворов, растворимость. Вода –уникальный растворитель	2	
	21.Лекция №8. Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	2	
	22.Лекция №9. Способы выражения концентраций растворов.	2	
	23.Лекция №10. Понятие об эквиваленте.	2	
	24.Лекция№11. Водородный показатель. Способы определения рН среды.	2	
	25.Лекция №12. Растворимость газов в жидкостях. Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ, их использование в технологии продукции	2	

	питания		
	26.Лекция № 13. Диффузия и осмос в растворах. Закон Вант-Гоффа. Практическое значение осмоса. Значение плазмолиза и плазмоптика при консервировании овощей и плодов в растворах поваренной соли и сахарозы.	2	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	27.Лекция №14. Давление насыщенного пара над растворами. Законы Рауля. Температура кристаллизации и кипения разбавленных растворов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	28.Практическое занятие №14. Решение задач. Массовая доля растворённого вещества.	2	
	29.Практическое занятие №15. Решение задач. Молярная концентрация	2	
	30.Практическое занятие №16. Решение задач на нахождение эквивалента простых и сложных веществ.	2	
	31. Практическое занятие №17. Решение задач. Нормальная концентрация.	2	
	32.Практическое занятие №18. Водородный показатель. Определение рН среды различными методами. Кислотно-щелочной баланс-индикатор здоровья	2	
	33.Практическое занятие №19. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде.	2	
	34.Практическое занятие №20. Осмотическое давление. Расчёты осмотического давления.	2	
	35.Практическое занятие №21. Законы Рауля. Температура кристаллизации и кипения разбавленных растворов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся 1.Опишите осмотические процессы происходящие при приготовлении пищевых продуктов(консервирование, и плодов в растворах поваренной соли и сахарозы., соление овощей).2.Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах. Привести примеры.3.Решение задач на концентрацию растворов (процентную, молярную,	6,5	

	нормальную). Выполнение в виде тестовых заданий, самостоятельных работ, экспериментальных заданий.		
Тема 1.5. Поверхностные явления.	Содержание	4,5	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	36.Лекция №15. Термодинамическая характеристика поверхности. Адсорбция, её сущность. Виды адсорбции. Адсорбция на границе раствор-газ. Адсорбция на границе газ-твердое вещество. Применение адсорбции в технологических процессах и значение адсорбции при хранении сырья и продуктов питания. Процессы десорбции	2	
	37. Лекция№16. Гидрофильные и гидрофобные поверхности. Поверхностно активные и поверхностно неактивные вещества, роль ПВА в эмульгировании и пенообразовании.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Смачивание (написать требование к посуде, инвентарю, санитарной одежде). Применение в технологических процессах адсорбции электролитов, обменной адсорбции. Привести примеры.	0.5	
Раздел.2. Коллоидная химия		34,5	
Тема 2.1. Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы.	Содержание	2	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	38. Лекция№17. Определение коллоидной химии. Объекты и цели её изучения, связь с другими дисциплинами. Дисперсные системы, характеристика, классификация. Использование и роль коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания. Седиментационное равновесие.	2	
Тема 2.2. Коллоидные растворы.	Содержание	12	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	39. Лекция№18. Коллоидные растворы (золи): понятие, виды, общая характеристика. Свойства коллоидных растворов. Составление формул и схем строения мицеллы гидрозоля.	2	
	40. Лекция№ 19. Методы получения коллоидных растворов и методы очистки(фильтрация, диализ, электродиализ, ультрафильтрация, гельфильтрация). Составление формул и	2	

	схем строения мицеллы гидрозоля.		
	41. Лекция № 20. Устойчивость и коагуляция зелей. Факторы, вызывающие коагуляцию. Пептизация. Использование коллоидных растворов в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	42. Практическое занятие № 22. Составление формул и схем строения мицелл	2	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	43. Практическое занятие № 23. Получение коллоидных растворов. Методы конденсации и диспергирования.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление формул и схем мицеллы гидрозоля.	2	
Тема 2.3. Грубодисперсные системы	В том числе практических и лабораторных занятий	8,5	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	44. Практическое занятие № 24. Характеристики грубодисперсных систем, их строение, свойства. Эмульсии. Эмульгаторы: желатин, яичный желток, сапонин, агар-агар, альбумин, декстрин, лецитин и др. Пены . Порошки. Аэрозоли, дымы, туманы.	2	
	45. Практическое занятие № 25. Методы получения, стабилизации и применение грубодисперсных систем .	2	
	46. Практическое занятие № 26. Использование грубодисперсных систем в процессе организации и проведении приготовления различных блюд и соусов.	2	
	47. Практическое занятие № 27. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовить компьютерные презентации на тему: Молоко, как природная эмульсия. Пенообразование в кондитерском производстве.	0,5	
Тема 2.4. Физико-химические изменения органических	В том числе практических и лабораторных занятий	12	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	48. Практическое занятие № 28. Строение ВМС, классификация. Реакции полимеризации и поликонденсации получения высокомолекулярных соединений.	2	

веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения.	49. Практическое занятие №29. Природные и синтетические высокомолекулярные соединения. Свойства ВМС.	2	
	50. Практическое занятие №30. Изучение процессов набухания. Набухание и растворение полимеров, факторы влияющие на данные процессы.	2	
	51. Практическое занятие №31. Изучение процессов студнеобразования. Студни, методы получения, синерезис.	2	
	52. Практическое занятие №32. Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовить сообщения на тему: Вещества – загустители, желеобразователи. Целесообразность применения пищевых добавок в общественном питании	2	
Раздел 3. Аналитическая химия		39	
Тема 3.1. Качественный анализ.	Содержание	4	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	53. Лекция №21. Аналитическая химия, её задачи, значение в подготовке технологов общественного питания. Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения.	2	
	54. Лекция №22. Основные понятия качественного химического анализа. Дробный и систематический анализ. Особенности классификации катионов и анионов. Условия протекания реакций обмена.	2	
Тема 3.2. Классификация катионов и анионов.	В том числе практических и лабораторных занятий	10	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	55. Практическое занятие №33. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.	2	
	56. Практическое занятие №34. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп	2	

	57.Практическое занятие№35. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.	2	
	58.Практическое занятие№36 Решение задач на правило произведение растворимости.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Описать схемы открытия ионов при солевом эффекте, дробном осаждении. Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций, упражнения. Составить таблицу открытия ионов висмута, ртути. Составить таблицу открытия ионов йода, брома, фосфата, силиката.	2	
Тема 3.3. Количественный анализ. Методы количественного анализа.	Содержание	20	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	59.Лекция№23. Понятие. Сущность методов количественного анализа. Операции весового (гравиметрического) анализа	2	
	60.Лекция№24. Сущность и методы объёмного анализа . Сущность метода нейтрализации, его индикаторы. Теория индикаторов.	2	
	61.Лекция№25. Сущность окислительно-восстановительных методов и их значение в проведении химико-технологического контроля. Перманганатометрия и её сущность. Йодометрия и её сущность Составление уравнений окислительно-восстановительных реакций методом полуреакций.	2	
	62.Лекция№26. Сущность методов осаждения. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля.	2	
	63.Лекция№27. Определение нормальности и титра раствора. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	64. Практическое занятие №37. Вычисления в весовом и объёмном анализе. Определение нормальности и титра раствора.	2	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7

	65.Практическое занятие №38. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах.	2	ПК 5.2.
	66.Практическое занятие № 39. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.	2	
	67.Практическое занятие №40. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить кривые титрования, анализируя методы анализа. Показать интервал перехода индикатора. Решение задач на тему «Расчет эквивалентов окислителя и восстановителя». Argentometria (метод Мора), условия применения метода и его значение в проведении химико-технологического контроля. Сущность метода комплексообразования и его значение в осуществлении химико-технологического контроля	2	
Тема 3.4. Физико-химические методы анализа.	Содержание	5	ОК-7 ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.2 ПК 3,7 ПК 5.2.
	68.Лекция№28. Сущность физико-химических методов анализа и их особенности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	69. Практическое занятие №41. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщения. Применение физико-химических методов анализа в химико- технологическом контроле.	1	
Промежуточная аттестация -дифференцированный зачёт			
Всего		156	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Образовательная организация, реализующая программу специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1. 2.1.образовательной программы по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело; Кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин».

№п/п	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Стол ученический	двухместный, нерегулируемый с сантехникой, количество - 16 шт.,
2	Стул ученический	на ножках, количество -32шт
3	Стол преподавателя	Демонстрационный-1шт с приставкой
4	Стул преподавателя	1шт
Дополнительное оборудование		
5	Доска меловая (магнитно- маркерная)	1шт
6	Вытяжной шкаф	1 шт
II Технические средства		
Основное оборудование		
Автоматизированное рабочее место преподавателя		
7	колонки Microlab 2.0 solo4c	2 шт.,
8	проектор Proxima C3255	1шт
9	ноутбук Acer E1-531	1шт
Лаборатория		
10	металлический шкаф для хранения химической посуды и реактивов	2 шт
11	металлический сейф	2 шт,
12	баня комбинированная лабораторная БКЛ	1 шт
13	весы электронные	1шт,
14	весы лабораторные «технические»	1 шт,
15	плита электрическая 1 шт,	1 шт,
16	прибор «СОЭКС» для определения нитратов в продуктах	Анализ производится на основе измерения проводимости переменного высокочастотного тока в измеряемом продукте1 шт,
17	набор химических реактивов	7 групп хранения,
18	микроскоп Levenhuk 320/Д32 0L	1шт
19	микроскоп	14шт

III Демонстрационные учебно-наглядные пособия		
Основное оборудование		
20	Дидактические пособия.	10шт
21	Комплект учебного наглядного материала по темам	1шт
22	Комплекты для индивидуальной и групповой работы по основным видам программы	15шт
23	Комплект -портреты учёных химиков	1шт

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1 Основные печатные издания

1. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
2. Белик, В.В. Физическая и коллоидная химия : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Белик, К.И. Киенская.— Москва : Академия, 2021. — 288 с.
3. Валова, В. Д. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа : Практикум / В. Д. Валова, Е. И. Паршина. — Москва : Дашков и К°, 2021. — 198 с.
4. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с.
5. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для спо / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с.
6. Основы общей химии : учебное пособие для спо / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с.
7. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для спо / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с.
8. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Акимова, Т. И. Органическая химия. Лабораторные работы : учебное пособие для спо / Т. И. Акимова, Л. Н. Дончак, Н. П. Багрина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-5793-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146661> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Коллоидная химия. Примеры и задачи : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ф. Марков, Т. А. Алексева, Л. А. Брусницына, Л. Н. Маскаева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 186 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-02967-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453418> (дата обращения: 29.01.2022).

3. Лупейко, Т. Г. Химия : учебник для СПО / Т. Г. Лупейко, О. В. Дябло, Е. А. Решетникова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 308 с. — ISBN 978-5-4488-0433-5, 978-5-4497-0395-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94217>

4. Общая химия. Теория и задачи : учебное пособие для СПО / Н. В. Коровин, Н. В. Кулешов, О. Н. Гончарук [и др.] ; под редакцией Н. В. Коровина, Н. В. Кулешова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 492 с. — ISBN 978-5-8114-6398-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147258> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Основы общей химии : учебное пособие для СПО / Е. Г. Гончаров, В. Ю. Кондрашин, А. М. Ховив, Ю. П. Афиногенов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 464 с. — ISBN 978-5-8114-5829-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146667> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пресс, И. А. Органическая химия : учебное пособие для СПО / И. А. Пресс. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-7074-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154411> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 1. Физическая химия : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 259 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08974-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493294> (дата обращения: 29.01.2022).

8. Физическая и коллоидная химия. В 2 ч. Часть 2. Коллоидная химия : учебник для вузов / В. Ю. Конюхов [и др.] ; под редакцией В. Ю. Конюхова, К. И. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 309 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06720-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/493293> (дата обращения: 29.01.2022).

9. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении : учебное пособие / Н. Ю. Черникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-5887-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146889> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Гайдукова, Б. М. Техника и технология лабораторных работ : учебное пособие / Б. М. Гайдукова, С. В. Харитонов. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-4964-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129227> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Камышов, В. М. Строение и состояния вещества : учебное пособие для спо / В. М. Камышов, Е. Г. Мирошникова, В. П. Татауров. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-6453-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148010> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Ким, И. Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие для спо / И. Н. Ким, А. А. Кушнирук, Г. Н. Ким ; под общей редакцией И. Н. Кима. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-6460-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148016> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 	<ul style="list-style-type: none"> Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии 	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.); выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, учебных исследований, проектов; <p>Промежуточная аттестация</p> <ul style="list-style-type: none"> -в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования <p>Итоговый контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен; - ДФК.

<p>химических реакций; термохимические реакции; -характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; -дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; -роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; -основы аналитической химии; -основные методы классического количественного и физико-химического анализа; -назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; -методы и технику выполнения химических анализов; -приемы безопасной работы в химической лаборатории.</p> <p>Умеет:</p> <p>-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</p>		
---	--	--

<p>химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов</p> <ul style="list-style-type: none">-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		
--	--	--

Приложение 2.2
к ОПОП-П специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ЕН 02. ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	36
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	36
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	36
2. Структура и содержание дисциплины	45
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	45
2.2. Содержание дисциплины	46
3. Условия реализации дисциплины	50
3.1. Материально-техническое обеспечение	50
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	50
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	52

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ЕН02. Экологические основы природопользования» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ЕН02. Экологические основы природопользования»: формирование у обучающихся способности действовать в соответствии с принципами научного подхода и экологической целесообразности при решении вопросов по использованию природных объектов (ресурсов).

Дисциплина «ЕН 02. Экологические основы природопользования» включена в обязательную часть (математического и общественно-научного) цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного

<p>инструкциями и регламентами</p>	<p>инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать</p>	<p>и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
------------------------------------	---	---	--

	<p>приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>

	<p>инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать рационального оборудования на рабочем месте;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов с учетом требований по безопасности сроков хранения</p>	<p>эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 3.1</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в</p>

	<p>полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в</p>	<p>безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных</p>	<p>соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	--	--

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>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</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих</p>	<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных</p>	<p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и</p>

	<p>сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации,</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального</p>	<p>условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
--	---	---	--

	размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения		
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлени я контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности хранения упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	<p>санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила</p>	
--	--	---	--

		комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	-	-
Всего	74	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел1. Особенности взаимодействие природы и общества			
Тема 1.1 Природоохранный потенциал	Содержание	14	ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.
	1.Лекция №1.Формы взаимодействия природы и общества. Экологические последствия различных видов человеческой деятельности..	2	
	2.Лекция №2. Влияние урбанизации на биосферу. Условия устойчивого состояния экосистем и возможные причины возникновения экологического кризиса.	2	
	3.Лекция №3.Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	4.Практическое занятие № 1.Природоохранный потенциал	2	
	5.Практическое занятие № 2.Экологические «законы» Барри Коммонера	2	
	6.Практическое занятие № 3. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Учение о биосфере В.И. Вернадского. Основные биосферные циклы: воды, углерода, азота, фосфора кислорода.	2	
Тема 1.2. Природные ресурсы и рациональное природопользование	Содержание	12	ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	7.Лекция №4. Природные ресурсы и их классификация. Пищевые ресурсы человечества.	2	
	8.Лекция №5. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты. Понятие и принципы рационального природопользования.	2	

	9.Лекция № 6.Охраняемые природные территории. Заповедники, заказники, национальные и дендрологические парки, ботанические сады.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	10.Практическое занятие № 4. Основные природные ресурсы и условия их эффективного использования.	2	
	11.Практическое занятие №5. Ознакомление с минеральными ресурсами вашей области. Эколого-экономическая оценка добываемых ресурсов».	2	
	12.Практическое занятие № 6.Охраняемые территории в Р.Ф и в Приморском крае.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся. 1. Составление синквоя на тему «Природные ресурсы». 2 Кроссворды по изучаемой теме.3. Тестовые задания. 4. Ресурсосбережение.		
Тема 1.3. Загрязнение окружающей среды	Содержание	26	
	13.Лекция №7.Загрязнение биосферы. Антропогенное и естественное загрязнение. Основные загрязнители, их классификация. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.	2	
	14.Лекция № 8.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.	2	
	15.Лекция №9. Основные задачи мониторинга окружающей среды. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).	2	
	16.Лекция № 10. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	17.Практическое занятие №7. Антропогенные воздействия на окружающую среду. Хозяйственная деятельность человека и её воздействие на природу. Составление схем воздействия.	2	ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1

	18.Практическое занятие №8. Водные ресурсы, использование. Загрязнение водоёмов, принципы охраны водной среды. Определение качества воды в своём городе.	2	ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	19.Практическое занятие № 9.Земельные ресурсы, меры по охране.	2	
	20.Практическое занятие №10.Использование и охрана атмосферы	2	
	21.Практическое занятие № 11. Аварии в СССР(Кыштымская, Красное Сормово, Взрыв на Байконуре, Чернобыльская, Куренёвская трагедия и др.) Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	2	
	22.Практическое занятие № 12.Охрана растительного и животного мира.	2	
	23. Практическое занятие № 13. Шумовое загрязнение.	2	
	24. Практическое занятие № 14. Видеозагрязнение	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Биологическая индикация. Последствия вмешательства человека в экологическое равновесие. Уменьшение загрязнения окружающей среды. Город и бытовой мусор.	2	
Раздел 2.Правовые и социальные вопросы природопользования			
Тема 2.1. Хозяйственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу. Природоохранный надзор	Содержание	18	ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	25.Лекция №13. Правовые акты, регулирующие природоохранную деятельность в России. Нормативные акты по рациональному природопользованию окружающей среды.	2	
	26.Лекция №14. Органы управления и надзора по охране природы.	2	
	27.Лекция №15.Государственные и общественные мероприятия по охране окружающей среды.	2	
	28.Лекция № 16.Международное сотрудничество, международные организации, международные соглашения, конвенции, договоры, по охране окружающей среды и их роль в обеспечении экологической безопасности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	29.Практическое занятие №15. Участие России в деятельности международных природоохранных организаций	2	
	30.Практическое занятие № 16. Упражнения и задачи по экологическим основам природопользования.	2	

	31. Практическое занятие №17. Упражнения и задачи по экологическим основам природопользования.	2	
	32. Практическое занятие № 18.Особенности природоохранного законодательства.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Риск, экологическая безопасность и экологическое право	2	
Тема 2.2. Юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	33. Практическое занятие № 19.Гражданско-правовая ответственность за экологические правонарушения.	2	
	34. Практическое занятие № 20. Экологическая оценка деятельности предприятий. Организация деятельности предприятий в соответствии с экологическими нормами общества.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Современное состояние экологической среды на планете и основные подходы, которые должны её улучшить.		
<i>Промежуточная аттестация</i>			
Всего		74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет экологических основ природопользования, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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.
2. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2021. — 194 с.
3. Манько О.М. Экологические основы природопользования: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / О.М. Манько, А.В. Мешалкин, С.И. Кривов. – Москва: Академия, 2022. – 208 с.
4. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с.
5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с.
6. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с.
7. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 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. Основы экологии и природопользования : учебное пособие для спо / М. П. Грушко, Э. И. Мелякина, И. В. Волкова, В. Ф. Зайцев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-5826-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146668> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Поломошнова, Н. Ю. Экологические основы природопользования : учебное пособие для спо / Н. Ю. Поломошнова, Э. Г. Имескенова, В. Ю. Татарникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 100 с. — ISBN 978-5-8114-7128-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155695> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2021. — 214 с. — ISBN 978-5-406-03321-0. — URL:<https://book.ru/book/936326> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

7. Экологические основы природопользования : учебное пособие / составитель И. Б. Яцков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-4270-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/138168> (дата обращения: 29.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. 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 ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.); выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, учебных исследований, проектов; Промежуточная аттестация -в форме дифференцированного зачета в виде:</p>
<p>Умеет: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -объяснять правила и демонстрировать приёмы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования</p>	<p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>-письменных/устных ответов, -тестирования Итоговый контроль: - экзамен; - ДФК.</p>

Приложение 2.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	55
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	55
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	55
2. Структура и содержание дисциплины	56
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	56
2.2. Содержание дисциплины	57
3. Условия реализации дисциплины	61
3.1. Материально-техническое обеспечение	61
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	61
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	62

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.01 Основы философии»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Основы философии»: **формирование целостного мировоззрения, устойчивых убеждений, принципов и норм поведения.**

Дисциплина «Основы философии» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - оценивать практическую значимость результатов поиска	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - формат оформления результатов поиска информации - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость	

нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	22	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	12	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		-
Всего	34	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Предмет философии и ее история			
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание	10	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Этапы философии. Основные картины мира – философская, религиозная, научная.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Самостоятельная работа обучающегося: работа с философским словарём: смысл понятий «логика», «философия», «дискурсивность»</i>	2	
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание		ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия). Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель. Средневековая философия: патристика и схоластика	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		

Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание		ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания. Немецкая классическая философия	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>работа с текстом – А. Шопенгауэр «Афоризмы житейской мудрости», Л.Н. Толстой «Путь к жизни»</i>	2	
Тема 1.4 Современная философия	Содержание		ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного. Особенности русской философии. Русская идея.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Традиции и особенности развития русской философии в XIX – XX в. Русская идея в философии.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>работа с философским словарём: понятие психоанализа и скептицизма; работа с текстом: В.С. Соловьёв «Русская идея».</i>	2	
Раздел 2. Структура и основные направления философии		12	
Тема 2.1 Методы философии и ее внутреннее строение	Содержание		ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век). Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Этапы философии. Основные картины мира – философская, религиозная, научная.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание		OK 02, OK 05, OK 06
	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>работа с философским словарем - основные понятия гносеологии</i>	2	
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание		OK 02, OK 05, OK 06
	Общезначимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Общезначимость этики. Религиозная этика. Свобода и ответственность	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>изучение темы «Философские идеи развития. Диалектика. Законы диалектики»</i>	2	
Тема 2.4	Содержание		OK 02, OK 05, OK 06

Место философии в духовной культуре и ее значение	Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Философия и глобальные проблемы современной цивилизации.		2
	Роль философии в современном мире. Будущее философии		2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>написать эссе «Роль науки в современном мире»</i>		2
Промежуточная аттестация		дифференцированный зачет	
Всего			34

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.
2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2020. – 300 с.
3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2021. – 307 с.
4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2021. – 480 с..
5. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-7450-9.
6. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1844376> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/187650> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Гордашевская, В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169780> (дата обращения: 03.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 281 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10515-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/471085> (дата обращения: 01.11.2021).

6. Ивин, А. А. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Ивин, И. П. Никитина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 478 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02437-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469906> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Колесникова, И. В. Основы философии : учебное пособие для СПО / И. В. Колесникова. — Саратов : Профобразование, 2020. — 107 с. — ISBN 978-5-4488-0592-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92140>

8. Светлов, В. А. Основы философии : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Светлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 339 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07875-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/474407> (дата обращения: 01.11.2021).

9. Спиркин, А. Г. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / А. Г. Спиркин. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 392 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00811-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489642> (дата обращения: 29.01.2022).

3.2.3. Дополнительные издания

Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - формат оформления результатов поиска информации - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста - сущность гражданско-патриотической позиции 	<ul style="list-style-type: none"> -Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; -четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам; -приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; -объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; -проводить анализ 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</p> <p>- значимость профессиональной деятельности по специальности</p> <p>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> <p><i>Умеет:</i></p> <p>-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>- оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</p> <p>- демонстрировать осознанное поведение</p> <p>- описывать значимость своей специальности</p> <p>- применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>источников информации и составлять доклады и выступления</p> <p>-четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии</p> <p>-Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам;</p> <p>-аргументированно цитировать классиков разных философских школ;</p> <p>-демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор</p>	
---	---	--

Приложение 2.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	66
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	66
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	66
2. Структура и содержание дисциплины	67
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	67
2.2. Содержание дисциплины	68
3. Условия реализации дисциплины	72
3.1. Материально-техническое обеспечение	72
3.2. Учебно-методическое обеспечение	72
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	73

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.02 История»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «История»: формирование представлений об истории России как истории Отечества, основных вехах истории, воспитание базовых национальных ценностей, уважения к истории, культуре, традициям.

Дисциплина «История» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	-определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - оценивать практическую значимость результатов поиска	- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - формат оформления результатов поиска информации - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе	- правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста	-
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	- проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного	- сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных	

российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	поведения	отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
---	-----------	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	7	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-	-
Всего	57	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		12	
Тема 1.1 Основные тенденции развития СССР к 1980-м гг.	Содержание	6	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	1. Внутренняя политика государственной власти в СССР к началу 1980-х гг. Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики. Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура.	2	
	2. Внешняя политика СССР. Отношения с сопредельными государствами, Евросоюзом, США, странами «третьего мира».	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<i>«Особенности идеологии, национальной и социально-экономической политики в СССР к началу 1980-х гг.»</i>	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Дезинтеграционные процессы в России и Европе во второй половине 80-х гг.	Содержание	6	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг. Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР.	2	
	Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ. Российская Федерация как правопреемница СССР.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<i>«Культурное развитие народов Советского Союза и русская культура»</i>	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI вв.		45	
Тема 2.1 Постсоветское пространство в 90-е гг. XX века.	Содержание	8	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Локальные национальные и религиозные конфликты на пространстве бывшего СССР в 1990-е гг. Участие международных организаций (ООН, ЮНЕСКО) в разрешении конфликтов на постсоветском пространстве. Российская Федерация в планах международных организаций: военно-политическая конкуренция и экономическое сотрудничество. Планы НАТО в отношении России	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	«Рассмотрение и анализ документального (наглядного и текстового) материала, раскрывающего деятельность политических партий и оппозиционных государственной власти сил в Восточной Европе.»	2	
	«Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся ООН, ЮНЕСКО, ЕС и др международные организации	2	
Тема 2.2 Укрепление влияния России на постсоветском пространстве	Содержание	8	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Россия на постсоветском пространстве: договоры с Украиной, Белоруссией, Абхазией, Южной Осетией и пр. Внутренняя политика России на Северном Кавказе. Причины, участники, содержание, результаты вооруженного конфликта в этом регионе. Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<i>Политические события в Восточной Европе во второй половине 80-х гг</i>	2	
	<i>Изменения в территориальном устройстве Российской Федерации».</i>	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Презентация о вооруженных конфликтах	2	

Тема 2.3 Россия и мировые интеграционные процессы	Содержание	8	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Расширение Евросоюза, формирование мирового «рынка труда», глобальная программа НАТО и политические ориентиры России.	2	
	Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира. Участие России в этом процессе.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<i>Отражение событий в Восточной Европе на дезинтеграционных процессах в СССР. Ликвидация (распад) СССР и образование СНГ</i>	1	
	<i>«Формирование единого образовательного и культурного пространства в Европе и отдельных регионах мира».</i>	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.4 Развитие культуры в России.	Содержание	6	ОК 02, ОК 05, ОК 06
	Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование «массовой культуры». Тенденции сохранения национальных, религиозных, культурных традиций и «свобода совести» в России. Идеи «поликультурности» и молодежные экстремистские движения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<i>Проблема экспансии в Россию западной системы ценностей и формирование массовой культуры</i>	2	
	<i>«Круглый стол» по проблеме: место традиционных религий, многовековых культур народов России в условиях «массовой культуры» глобального мира».</i>	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 2.5.	Содержание	10	ОК 02, ОК 05, ОК 06

Перспективы развития РФ в современном мире.	Перспективные направления и основные проблемы развития РФ на современном этапе. Территориальная целостность России, уважение прав ее населения и соседних народов – главное условие политического развития.	2	
	Инновационная деятельность – приоритетное направление в науке и экономике. Сохранение традиционных нравственных ценностей и индивидуальных свобод человека – основа развития культуры в РФ.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Миссия России в XXI в. Вызовы будущего и Россия.	2	
	Важнейшие научные открытия и технические достижения современной России	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Побор материала: выдающиеся деятели культуры и науки	2	
Тема 2.6. Глобализация и ее последствия, международные отношения	Содержание		OK 02, OK 05, OK 06
	Информационное общество. Глобализация и ее последствия Проблемы национальной безопасности в международных отношениях. Международный терроризм как социально-политическое явление	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	<i>«Глобальная безопасность, безъядерный мир: утопия или реальность?»</i>	2	
	<i>Россия: необходимость и возможность экономического прорыва</i>	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка к дифференцированному зачету	1	
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет		
Всего		57	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *Социально-экономических дисциплин*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

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

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бугров, К. Д. История России : учебное пособие для СПО / К. Д. Бугров, С. В. Соколов. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2021. — 125 с. — ISBN 978-5-4488-1105-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104903>
2. История России в 2 ч. Часть 1. 1914—1941 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 270 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04767-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452127> (дата обращения: 01.11.2021).
3. История России в 2 ч. Часть 1. До начала XX века : учебник для вузов / Л. И. Семенникова [и др.] ; под редакцией Л. И. Семенниковой. — 7-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 346 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08970-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/470179> (дата обращения: 01.11.2021).
4. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).
5. История России в 2 ч. Часть 2. 1941—2015 : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Ходяков [и др.] ; под редакцией М. В. Ходякова. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04769-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452128> (дата обращения: 01.11.2021).
6. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. —

Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471503> (дата обращения: 01.11.2021).

7. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471504> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности - формат оформления результатов поиска информации - программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства - правила оформления документов - правила построения устных сообщений - особенности социального и культурного контекста - сущность гражданско-патриотической позиции - традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений - значимость профессиональной деятельности по 	<ul style="list-style-type: none"> - Уверенно перечисляет конкретные события - правильно описывает события и называет причины; - точно перечисляет и описывает, дает оценку основным процессам; - оценивает международную значимость деятельности организаций; - грамотно воспроизводит и подбирает примеры о роли науки, культуры и религии; - четкость и правильность ответов на вопросы; - дает оценку состояния отрасли, делает выводы о перспективах ее развития 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование, контрольные работы)</p>

<p>специальности</p> <ul style="list-style-type: none"> - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач - оценивать практическую значимость результатов поиска - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке - проявлять толерантность в рабочем коллективе - проявлять гражданско-патриотическую позицию - демонстрировать осознанное поведение - описывать значимость своей специальности - применять стандарты антикоррупционного поведения 		
---	--	--

Приложение 2.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	77
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	77
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	77
2. Структура и содержание дисциплины	79
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	79
2.2. Содержание дисциплины	80
3. Условия реализации дисциплины	86
3.1. Материально-техническое обеспечение	86
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	86
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	87

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Иностранный язык в профессиональной деятельности» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование навыков владения устной и письменной речью в рамках, определенных профессиональной тематикой, необходимой для обслуживания иностранных граждан (туристов) в предприятиях общественного питания.

Дисциплина «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы;	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта	-

	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности	

1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	По форматированию фонетических навыков	Тема 1.1.	20	для углубления, расширения знаний, умений в профессиональной деятельности
2	Общение с иностранными специалистами	Тема 1.2.	6	для углубления, расширения знаний, умений в профессиональной деятельности
3	По профессиональной терминологии: названия сырья, полуфабрикатов и способов обработки	Тема 2.1.	4	для углубления, расширения знаний, умений в профессиональной деятельности
4	Кухонь стран мира	Тема 2.9.	5	для углубления,

				расширения знаний, умений в профессиональной деятельности
--	--	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	138	-
Самостоятельная работа	52	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	-	-
Всего	190	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Вводно-коррективный курс		36	
Тема 1.1. Формирование фонетических и грамматических навыков	Содержание	20	ОК 03 ОК 10
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося. Лексико-грамматический тест Устное собеседование		
	Практическое занятие № 1 Входной тест	2	
	Практическое занятие № 2 Активизация фонетических умений и навыков, основных речевых умений	2	
	Практическое занятие № 3 Повторение грамматических категорий существительного, местоимений	2	
	Практическое занятие № 4 Повторение грамматических категорий числа, степеней сравнения прилагательных	2	
	Практическое занятие № 5 Спряжение глаголов to be, to have, конструкция there is\are	2	
	Практическое занятие № 6 Повторение временной группы Simple	2	
	Практическое занятие № 7 Повторение временной группы Progressive	2	
	Практическое занятие № 8 Повторение временной группы Perfect	2	
Практическое занятие № 9 Повторение временной группы Perfect Progressive	2		
Практическое занятие № 10 Итоговый тест по вводному коррективному курсу	2		
Тема 1.2. Изучение иностранных языков. Этикет	Содержание	16	ОК 03 ОК 10
	Освоение лексического материала по теме. Повторение грамматических конструкций.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
Практическое занятие № 11 Модели приветствий, обращений,	2		

	представления, прощания, поздравлений; выражения согласия/несогласия.		
	Практическое занятие № 12 Знакомство. Речевые клише.	2	
	Практическое занятие № 13 Составление сообщения о себе. Составление диалога с использованием разговорных клише.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составить портфолио достижений.	10	
Раздел 2 Профессиональный курс			
Тема 2.1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание	16	ОК 03 ОК 10
	Освоение лексического материала по теме. Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. Простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; понятие глагола-связки.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 14 Продукты питания: овощи, фрукты.	2	
	Практическое занятие № 15 Продукты питания: мясо, дичь и птица.	2	
	Практическое занятие № 16 Продукты питания: рыба и морепродукты.	2	
	Практическое занятие № 17 Продукты питания: хлебобулочные изделия, яйца, молочные продукты.	2	
	Практическое занятие № 18 Способы кулинарной обработки продуктов: нарезка, шинковка, маринование, варка, тушение.	2	
	Практическое занятие № 19 Способы кулинарной обработки продуктов: жарка, обжарка, пассирование, запекание, выпекание, охлаждение.	2	
	Практическое занятие № 20 Питательные вещества: роль белков, жиров и углеводов в питании, витамины и микроэлементы.	2	
	Практическое занятие № 21 Калорийность продуктов. Суточная норма калорий человека. Классификация напитков.	2	
Тема 2.2.	Содержание	6	

Типы предприятий общественного питания и работа.	Освоение лексического материала по теме. Имя существительное; его основные функции в предложении; множественное число. Способы образования.		OK 03 OK 10
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 22 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские).	2	
	Практическое занятие № 23 Типы предприятий общественного питания и их характеристики (закусочные, рестораны быстрого питания, пиццерия, кафе, рестораны, чайные, кондитерские).	2	
	Практическое занятие № 24 Работники кухни на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 2.3. Название блюд. Составление меню.	Содержание	20	OK 03 OK 10
	Освоение лексического материала по теме. Артикль. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 25 Название блюд и их кулинарные характеристики (первые и вторые блюда, гарниры).	2	
	Практическое занятие № 26 Название блюд и их кулинарные характеристики (десерты, салаты, соусы).	2	
	Практическое занятие № 27 Виды меню.	2	
	Практическое занятие № 28 Виды меню. Название меню.	2	
	Практическое занятие № 29 Меню бара. Карта вин.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Написать отзыв о походе в ресторан (кафе, ресторан быстрого питания).	10	
Тема 2.4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.	Содержание	10	OK 03 OK 10
	Освоение лексического материала по теме. Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 30 Кухонное оборудование: классификация машин и аппаратов, принцип действия,	2	

	характеристика эксплуатации.		OK 03 OK 10
	Практическое занятие № 31 Кухонное оборудование различных предприятий общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 32 Виды производственных помещений на предприятиях.	2	
	Практическое занятие № 33 Перевод инструкции по эксплуатации к различным типам кухонного оборудования.	2	
	Практическое занятие № 34 Составление плана оснащения производственных помещений кафе (ресторана).	2	
Тема 2.5. Кухонная, сервировочная и барная посуда.	Содержание	28	OK 03 OK 10
	Освоение лексического материала по теме. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple\Indefinite Passive Voice.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 35 Характеристика различных видов сервировки стола.	2	
	Практическое занятие № 36 Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину.	2	
	Практическое занятие № 37 Сервировка стола по специальному заказу (банкет, свадьба, юбилей).	2	
	Практическое занятие № 38 Сервировочная посуда.	2	
	Практическое занятие № 39 Кухонная посуда для предприятий общественного питания.	2	
	Практическое занятие № 40 Барная посуда и инструменты.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся сочинение на тему «Работа кухни»; чтение, перевод текстов профессиональной направленности.	16	
Тема 2.6. Обслуживание посетителей в ресторане.	Содержание	12	
	Освоение лексического материала по теме. Количественные местоимения much, little, few, many, a little, a few.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 41 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по	2	

	телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.		OK 03 OK 10
	Практическое занятие № 42 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.	2	
	Практическое занятие № 43 Обслуживание посетителей в ресторане: бронирование столика, бронирование столика по телефону, процедура расчета, заказ на «вынос.	2	
	Практическое занятие № 44 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	2	
	Практическое занятие № 45 Составление диалогов с использованием лексико-грамматического материала по теме «Обслуживание посетителей».	2	
	Практическое занятие № 46 Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов».	2	
Тема 2.7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание	8	OK 03 OK 10
	Освоение лексического материала по теме. Условные предложения.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 47 Закупка продуктов питания. Посещение продовольственных магазинов.	2	
	Практическое занятие № 48 Закупка продуктов питания. Посещение рынков.	2	
	Практическое занятие № 49 Система закупок продуктов: планирование и организация.	2	
	Практическое занятие № 50 Хранения продуктов на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 2.8. Организация работы официанта и бармена.	Содержание	14	OK 03 OK 10
	Освоение лексического материала по теме. Неличные формы глагола.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 51 Организация работы официанта.	2	
	Практическое занятие № 52 Организация работы официанта.	2	

	Практическое занятие № 53 Организация работы официанта.	2	
	Практическое занятие № 54 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 55 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 56 Организация работы бармена.	2	
	Практическое занятие № 57 Обобщение	2	
Тема 2.9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание	40	ОК 03 ОК 10
	Освоение лексического материала по теме.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 58 Русская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 59 Украинская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 60 Белорусская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 61 Кавказская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 62 Английская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 63 Американская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 64 Немецкая национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 65 Французская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 66 Итальянская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 67 Испанская национальная кухня.	2	
	Практическое занятие № 68 Национальная кухня народов востока.	2	
	Практическое занятие № 69 Дальневосточная кухня.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	16		
Перевод рецептов блюд национальной кухни.			
<i>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</i>			
Всего		190	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Иностранного языка».

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий «Страноведение»;
- грамматические таблицы;
- дидактические материалы;
- пособия для мультимедийного оборудования.
- методические рекомендации по созданию презентаций
- методические рекомендации по грамматике английского языка

Технические средства обучения:

Мультимедийный комплект (проектор CASIO XJ-V2, экран LUMIEN Eco Picture) – 1 шт., персональный компьютер Lenovo ThinkCentre – 21 шт., наушники Sanako SLHO7 – 21 шт., колонки Microlab 2.0 SOLO4C – 1 шт., стол – 21 шт., стул – 21 шт.

Лицензионное программное обеспечение:

ОС Windows 10, Microsoft Office 10, Nibelung 3.8, Toefl, словари – Multitran, АBBYY Lingvo

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык в сфере туризма и гостеприимства (серия учебников ФУМО 43.00.00 Сервис и туризм) : учебник / А. И. Макарова, Т. В. Крылова, А. А. Тюфанова [и др.] ; под общ. ред. М. Р. Гозаловой. — Москва : КноРус, 2024. — 261 с. — ISBN 978-5-406-12783-4. — URL: <https://book.ru/book/952439> (дата обращения: 26.05.2024). — Текст : электронный.

2. Брель, Н. М., Английский язык. Базовый курс: учебник / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: КноРус, 2023. — 272 с. — ISBN 978-5-406-10480-4. — URL: <https://book.ru/book/945206> — Текст: электронный.

3. Брель, Н. М., Английский язык. Интенсивный курс. Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: Русайнс, 2024. — 86 с. — ISBN 978-5-466-04323-5. — URL: <https://book.ru/book/951621>. — Текст : электронный.

4. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер». : учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва : КноРус, 2024. — 267 с. — ISBN 978-5-406-12534-2. — URL: <https://book.ru/book/951670>. — Текст : электронный.

5. Киреева, И. А., Английский язык в сфере профессиональной коммуникации для службы питания : учебное пособие / И. А. Киреева, Т. И. Галеева. — Москва : КноРус, 2024. — 135 с. — ISBN 978-5-406-12963-0. — URL: <https://book.ru/book/953140>. — Текст : электронный.

6. Радовель, В. А., Английский язык в сфере услуг: учебно-практическое пособие / В. А. Радовель. — Москва: КноРус, 2024. — 359 с. — ISBN 978-5-406-12776-6. — URL: <https://book.ru/book/952820>. — Текст: электронный.

7. Семёнова, М. Ю., Английский язык: туризм и сервис: учебное пособие / М. Ю. Семёнова. — Москва: КноРус, 2024. — 260 с. — ISBN 978-5-406-12314-0. — URL: <https://book.ru/book/950773>. — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. <https://player.fm/series/a-bar-above-podcast>
2. <https://www.grammar.net/>
3. <https://edu.gcfglobal.org/en/>
4. <https://www.engvid.com/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; - современная научная и профессиональная терминология; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; - правила разработки презентации; - основные этапы разработки и реализации проекта <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; - выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; - определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке.</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом.</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме.</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей;</p> <p>Демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p>	<p>Письменный/устный опрос</p> <p>Тестирование</p> <p>Лексический/грамматический диктант</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>

<p>профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования;</p> <ul style="list-style-type: none">- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;- определять источники достоверной правовой информации;- составлять различные правовые документы;- находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать;- оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта	<p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
---	---	--

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
ОГСЭ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	91
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	91
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	91
2. Структура и содержание дисциплины	91
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	91
2.2. Содержание дисциплины	92
3. Условия реализации дисциплины	95
3.1. Материально-техническое обеспечение	95
3.2 Учебно-методическое обеспечение	95
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	97

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.04 Физическая культура»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОГСЭ.04 Физическая культура»: формирование физической культуры личности, которая обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование.

Дисциплина «ОГСЭ.04 Физическая культура» включена в обязательную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК,	Уметь	Знать
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	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	138	-
Самостоятельная работа	8	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет.)	-	-
Всего	146	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Легкая атлетика		46	
Тема 1.1. Бег на короткие дистанции.	Содержание учебного материала	8	ОК 8
	Практическое занятие. Техника безопасности на уроках. Воспитание быстроты. Закрепление техники низкого старта: выход со старта, бег по дистанции, финиширование. Повторный и переменный бег на отрезках: 30-100 м. Выполнение учебного норматива в беге на 30,60,100 метров.		
Тема 1.2. Бег на средние дистанции.	Содержание учебного материала	8	ОК 8
	Практическое занятие. Воспитание скоростной выносливости. Совершенствование техники бега. Повторный и переменный бег с соревновательной скоростью на отрезках: 300-500 метров. Выполнение учебного норматива в беге на 400 м.		
Тема 1.3. Бег на длинные дистанции.	Содержание учебного материала	8	ОК 8
	Практическое занятие. Воспитание общей выносливости. Кросс 2000 метров (бег по пересеченной местности). Совершенствование техники бега по асфальту, грунту, песку, на подъеме и спуске, контроль ЧСС и ЧДД.		
Тема 1.4. Эстафетный бег	Содержание учебного материала	8	ОК 8
	Практическое занятие. Воспитание скоростных способностей, ловкости. Техника эстафетного бега. Техника передачи эстафетной палочки. Встречная эстафета дистанция - 100 метров. Круговая эстафета дистанция – 500 метров.		
Тема 1.5. Метание	Содержание учебного материала	8	ОК 8
	Практическое занятие. Воспитание быстроты, силы. Совершенствование техники метания мяча: «скрестного» шага, финального усилия, «хлеста». Метание мяча на дальность и в цель. Выполнение учебного норматива в метании мяча на дальность, метание мяча в цель.		
Тема 1.6. Прыжки	Содержание учебного материала	6	ОК 8
	Практическое занятие. Воспитание скоростно-силовых качеств. Специальные подготовительные упражнения прыгуна. Совершенствование техники прыжка в длину с места и разбега (разбег,		

	отталкивание, полет и приземление). Подвижная игра «Кто дальше». Выполнение учебного норматива в прыжках в длину.		
Раздел 2. Общая физическая подготовка		24	
Тема 2.1. Воспитание общей выносливости.	Содержание учебного материала	8	ОК 8
	Практическое занятие. Воспитание общей выносливости. Длительный бег по пересеченной местности, в гору, под уклон, по песку, асфальту и грунту.		
Тема 2.2. Воспитание скоростно-силовых качеств.	Содержание учебного материала	8	ОК 8
	Практическое занятие. Воспитание скоростно-силовых качеств. Упражнения: прыжки со скакалкой, через скамейку, выпрыгивания у стены. Тесты, определяющие уровень развития скоростно-силовых качеств: челночный бег 8 по 10 метров, поднятие туловища в положении лежа на спине, животе на время.		
Тема 2.3. Воспитание силы.	Содержание учебного материала	8	ОК 8
	Практическое занятие. Основы методики воспитания силы. Динамическая (взрывная) сила. Упражнения: выпрыгивания из положения упор присев, броски набивного мяча, выпрыгивания вверх у стены, метание мяча в цель и на дальность. Тесты, определяющие уровень развития силы ног, рук; приседания на время, броски набивного мяча.		
Раздел 3. Оздоровительная гимнастика		14	
Тема 3.1 Атлетическая гимнастика. Специальный комплекс упражнений	Содержание учебного материала	14	ОК 8
	Практическое занятие. Виды атлетической гимнастики. Методика тренировки. Подготовительный комплекс упражнений. Специальный комплекс упражнений, без отягощений и предметов – преодоление сопротивления собственного тела для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений на снарядах массового типа, связанный с перемещением собственного тела, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения на тренажерах, для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Специальный комплекс упражнений упражнения со стандартными отягощениями (гантелями, гирей, штангой), для развития мышц плечевого пояса, туловища, ног. Упражнения для расслабления. Выполнение учебных нормативов, направленных на развитие мышц плечевого пояса, туловища, ног.		
	Практическое занятие.		
	Построения, перестроения, различные виды ходьбы, комплексы общеразвивающих		

	упражнений, в том числе, в парах, с предметами. Упражнения в равновесии. Акробатика: группировки, перекаты, кувырки, стойки: на лопатках, голове, руках; «мост».		
Раздел 4. Спортивные игры		44	
Тема 4.1. Баскетбол. Совершенствование техники и тактики игры.	Содержание учебного материала	22	ОК 8
	Практическое занятие. Перемещения по площадке. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Ведение мяча левой и правой рукой бегом, приставными шагами, с контролем зрения, с закрытыми глазами. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.		
Тема 4.2. Волейбол. Совершенствование техники и тактики игры.	Содержание учебного материала	22	ОК 8
	Практическое занятие. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.		
Раздел 5. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		18	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	18	ОК 8
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
Всего		118	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Спортивный комплекс

3.2 Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. — Москва : Издательский центр «Академия», 2018. — 176 с.

10. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Вайнер, Э.Н., Лечебная физическая культура : учебник / Э.Н. Вайнер. — Москва : КноРус, 2018. — 345 с. — ISBN 978-5-406-06013-1. — URL:<https://book.ru/book/925957> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Сайт Министерства спорта Российской Федерации [Электронный ресурс]. URL: <https://minsport.gov.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования</p>
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии</p>	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию</p>

		<p>физического качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none">- техники базовых элементов,-техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование),-техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм,-выполнения студентом функций судьи,-самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none">- техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств;-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики;-техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями;-самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	---

Приложение 2.7
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	101
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	101
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	101
2. Структура и содержание дисциплины	102
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	102
2.2. Содержание дисциплины	103
3. Условия реализации дисциплины	106
3.1. Материально-техническое обеспечение	106
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	106
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	107

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Психология общения»: формирование навыков эффективной коммуникации для реализации профессиональной деятельности, умений выстраивать деловые отношения, основанные на этических принципах.

Дисциплина «Психология общения» включена в обязательную часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.03	- Применять современную научную профессиональную терминологию - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Грамотно формулировать идеи, документировать их	- Современная научная и профессиональная терминология; - Правила разработки презентации	-
ОК.04	- Организовывать работу коллектива и команды; - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	- Психологические основы деятельности коллектива; - Психологические особенности личности	-
ОК.05	- Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике; - Проявлять толерантность в рабочем коллективе	- Правила построения устных и письменных сообщений	-

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Трудоемкость освоения дисциплины**

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	
- в том числе практические	24	
Самостоятельная работа	12	
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>		
Всего	60	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Общение – основа человеческого бытия	Содержание	2	ОК.03
	Единство общения и деятельности. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	«Круги общения», функции и стили общения	-	
Тема 2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	Содержание	2	ОК.03-05
	Понятие социальной перцепции. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Психологические механизмы восприятия.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Искажения в процессе восприятия, социальные стереотипы	2	
Тема 3. Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Содержание	2	ОК.03-05
	Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Манипуляции и как им противостоять	2	
Тема 4. Общение как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Содержание	4	ОК.03-05
	Основные элементы коммуникации. Вербальная коммуникация. Коммуникативные барьеры. Невербальная коммуникация. Техники обратной связи. Виды слушания.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Методы развития коммуникативных способностей		
	Невербальная коммуникация		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Виды коммуникативных барьеров		
Тема 5. Формы делового общения и их характеристики	Содержание	4	ОК.03-05
	Деловое общение. Виды и формы делового общения. Приемы аргументации и убеждения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Деловая беседа		
	Самопрезентация		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Правила деловой переписки.		
Тема 6. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание	4	ОК.03-05
	Понятие конфликта и его структура. Стратегии поведения в конфликте К.Томас. Этапы конфликта		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Стратегия разрешения конфликтов		
	Влияние толерантности на разрешение ситуации	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	-		
Тема 7. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание	4	ОК.03-05
	Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций. Стресс и приемы совладания с ними		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Правила поведения в конфликтах. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.		
	Приемы саморегуляции в межличностном общении		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Типы темперамента и связь с деятельностью		
Тема 8. Общие сведения об этической культуре	Содержание	2	ОК.03-05
	Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Этика профессиональной деятельности		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся - Этика делового общения в западноевропейской культуре	2	
<i>Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет</i>			
Всего		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты социально-экономических дисциплин, оснащенные в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бороздина, Г. В. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Г. В. Бороздина, Н. А. Кормнова ; под общей редакцией Г. В. Бороздиной. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 463 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00753-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489869> (дата обращения: 29.01.2023).

2. Дорохина, Р. В. Этика деловых отношений : практикум для СПО / Р. В. Дорохина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-4488-1109-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/104697>

3. Коноваленко, М. Ю. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Ю. Коноваленко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 476 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11060-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489897> (дата обращения: 29.01.2023).

4. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489728> (дата обращения: 29.01.2023).

5. Садовская, В. С. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. С. Садовская, В. А. Ремизов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 169 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07046-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471154> (дата обращения: 01.11.2023).

6. Якуничева О. Н. Психология общения : учебник для спо / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538> (дата обращения: 17.01.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Виговская, М. Е. Психология делового общения : учебное пособие для СПО / М. Е. Виговская, А. В. Лисевич, В. О. Корионова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-4486-0366-2, 978-5-4488-0201-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77001>

2. Ефимова Н.С. Психология общения. Практикум по психологии : Учебное пособие / Н.С. Ефимова. –Москва: ФОРУМ, 2020. – 192 с.

3. Психология общения : энциклопедический словарь / М.М. Абдуллаева [и др.].. — Москва : Когито-Центр, 2019. — 600 с. — ISBN 978-5-89353-335-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88339.html> (дата обращения: 01.11.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Современную научную и профессиональную терминологию - Правила разработки презентации - Психологические основы деятельности коллектива; - Психологические особенности личности; - Правила построения устных и письменных сообщений <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Применять современную научную профессиональную терминологию - Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности - Грамотно формулировать идеи, документировать их - Организовывать работу коллектива и команды; - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности - Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике; - Проявлять толерантность 	<ul style="list-style-type: none"> - Способен дать определение понятиям общение, деятельность, коммуникация, конфликт ; - Способен перечислит основные этапы проведения презентации; - Способен изложить влияние имиджа на деловые отношения; - Способен выделить особенности группового взаимодействия; - Способен дать характеристику типов темперамента; - Способен перечислить правила ведения деловой переписки; - Способен выделить особенности речевой коммуникации; - Способен назвать этапы конфликта; - Способен перечислить правила реагирования в конфликте. - Способен применить современную профессиональную терминологию; - Способен презентовать собственные идеи в деловой беседе и публичном выступлении; - Способен применить приемы аргументации и убеждения; - Способен организовать совместную деятельность; - Способен действовать в 	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ и видов работ по практике</p> <p>Диагностика (тестирование)</p>

в рабочем коллективе	конфликтной ситуации, использовать приемы саморегуляции; - Способен создавать атмосферу толерантности в группе.	
----------------------	---	--

Приложение 2.8
к ОПОП-П по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП. 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	111
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	111
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	111
2. Структура и содержание дисциплины	122
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	122
2.2. Содержание дисциплины	123
3. Условия реализации дисциплины	129
3.1. Материально-техническое обеспечение	129
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	129
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	131

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Микробиология, физиология питания и санитария»: Формирование современных знаний о морфологии, физиологии микроорганизмов, биохимических процессах, вызываемых ими. Выявление роли микроорганизмов в процессе формирования и изменения качества пищевых продуктов и возникновения ряда заболеваний. Без этих знаний нельзя успешно выполнять задачи, поставленные перед наукой и практикой в области контроля качества, производства, хранения, реализации пищевых продуктов и максимального сокращения их потерь. Дисциплина «ОП-01 Микробиология, физиология питания и санитария» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07 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	-
ПК1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и

	<p>количеству и качеству соответствию с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за</p>	<p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих и моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
--	--	--	--

	<p>несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>		
<p>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</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства составлять заявку и обеспечивать получение продуктов</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

	<p>для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение</p>	<p>требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения</p>	<p>сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
--	--	---	--

	<p>санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и</p>

	<p>получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами,</p>	<p>(системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы</p>	<p>регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	--	---

	<p>стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>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</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать</p>	<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа,</p>	<p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления</p>

	<p>ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать</p>	<p>оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение</p>	<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
--	---	--	---

	<p>своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

	<p>ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте</p>	<p>безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>	<p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
--	---	--	--

	<p>оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных</p>	
--	--	---	--

		кондитерских изделий	
--	--	-------------------------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>		
Самостоятельная работа	6	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачет</i>		
Всего	56	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание	2	
	1.Лекция №1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		22	
Тема 1.1. Морфология микробов	Содержание	7	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	2.Лекция №2. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	3. Практическое занятие №1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	4. Практическое занятие №2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1	
Тема 1.2. Физиология	Содержание	6	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.
	5.Лекция №3 Генетические и химические основы	2	

микробов	наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		ПК 4.1. ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	6.Практическое занятие №3. Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
	7.Практическое занятие №4. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы;		
Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание	2	
	8.Лекция №4. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.		
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание	7	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	9.Лекция №5. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	10.Практическое занятие №5. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	
	11. Практическое занятие №6. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	1	
Раздел 2	Основы физиологии питания	18	
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания.	Содержание	5	
	12.Лекция №6 Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.		
	13.Практическое занятие № 7. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	1	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	14. Практическое занятие№8. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание	7	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	15. Лекция№ 7. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.	2	

	Методика расчёта энергетической ценности блюда.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	16.Практическое занятие№9. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	
	17.Практическое занятие№10. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	4	
	18.Лекция №8. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания.	2	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	19.Практическое занятие №11. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
	Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания		14
Тема 3.1. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Содержание	4	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	20. Лекция №9. ..Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	21.Практическое занятие №12. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве.	2	

	Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Содержание	2	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	22.Лекция 10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание	4	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	23.Лекция №11. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	24.Практическое занятие №13. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы		

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание	4	ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1
	25.Лекция№.12 Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил	2	
<i>Промежуточная аттестация</i>			
Всего		56	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «*Общепрофессиональных дисциплин*», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест:

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся);
- комплект технологической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия и презентации по изучаемой дисциплине;
- комплект тестовых заданий.
- комплект лабораторного оборудования (влажные препараты, питательные среды, микропрепараты, термостат, прибор для определения бактериального загрязнения, пипетки глазные, измерительные, пинцеты, спиртовки, стекла предметные, чашки Петри, форма сопроводительной карточки на патологический материал). Для проведения практических (или лабораторных) занятий используется:
- питательные среды;
- плакаты;
- термостат;
- лабораторная посуда;
- спиртовки;
- покровные и предметные стекла;
- микроскопы;
- анилиновые красители;

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.
2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.
4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. —
5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.
6. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное

пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

7. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

8. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2019. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Леонова, И. Б. Основы микробиологии: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет

<p>применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>		
---	--	--

<p>Умения Использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности; Адекватность, оптимальность выбора способов действий Методов последовательностей Действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов, рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>
---	---	--

Рабочая программа дисциплины

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	136
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	136
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	136
2. Структура и содержание дисциплины	138
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	138
2.2. Содержание дисциплины	139
3. Условия реализации дисциплины	143
3.1. Материально-техническое обеспечение	143
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	143
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	145

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: является приобретение знаний в области контроля качества продуктов при хранении. Изучение 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.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов правила построения устных сообщений	-
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы хранения сырья	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом,

		и продуктов;	осуществления контроля качества и расхода сырья
ПК 2.1	оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов
ПК 3.1	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов
ПК 4.1	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.1	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

			регламентами
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	7	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	6	-
Всего	61	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		28	
Тема 1.1 Введение	Содержание		ОК.05, ОК.07
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание		ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание		ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание		ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	1	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	1	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов»	0,5	
Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Кулинарное назначение мясопродуктов»	0,5	
Тема 1.8 Товароведная характеристика яичных	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	1	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1

продуктов, пищевых жиров	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	1	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений «Восточные сладости»	1	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		27	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание		ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора	2	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия	2	
	Подбор технического оснащения складских помещений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщение Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
Тема 2.2 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание		
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	1	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1

	Нормируемые и ненормируемые потери.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения	2	
Тема 2.3 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание		
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	1	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	ОК.05, ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	1	
Консультация	2		
Промежуточная аттестация	4		
Всего	61		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.
2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.
6. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.
8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.
9. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
10. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность :

учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и

потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: – правила оформления документов – правила построения устных сообщений; – основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; – методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; – способы хранения сырья и продуктов; – виды, назначение упаковочных материалов,	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; – знает методы оценки качества товаров, – способы хранения; требования к таре и условиям хранения; – выбирать упаковочные	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -экзамен

<p>способы хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике – на государственном языке; – соблюдать нормы экологической безопасности – определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности – организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; – определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; – оценивать качество безопасности сырья, продуктов, материалов; – контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; – составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; 	<p>материалы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент сырья для приготовления готовой продукции, напитков, изделий для разных меню; – современные тенденции общественного питания – правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. – точность оценки, самооценки выполнения <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	
--	--	--

<p>– обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>– разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции</p>		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	150
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	150
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	150
2. Структура и содержание дисциплины	163
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	163
2.2. Содержание дисциплины	164
3. Условия реализации дисциплины	169
3.1. Материально-техническое обеспечение	169
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	169
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	171

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: получение студентами знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания. Подготовка студентов к применению знаний технического оснащения в последующей практической деятельности.

Дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы. Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 05.	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	-
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения	-
ПК 1.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	<p>регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы</p>	<p>техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов</p>
--	---	---	---

	<p>рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
ПК 2.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа,</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлен</p>

	<p>соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по</p>	<p>оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p>	<p>ия контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
--	--	---	---

	безопасности (ХАССП), сроков хранения	правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	
ПК 3.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных

	<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	<p>блюد, кулинарных изделий, закусок</p>
--	--	---	--

ПК 4.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями</p>	<p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения</p>	<p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
--------	--	---	--

	<p>инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>	<p>технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>	
ПК 5.1	<p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов;</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и</p>

	<p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	<p>безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлен ия контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
--	---	---	---

	<p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 6.1.	разрабатывать и контролировать	ассортимент кулинарной и	выполнения разработки

	<p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания;</p>	<p>кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с</p>	<p>различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>
--	--	--	--

	<p>составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков;</p> <p>выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;</p> <p>анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p>	<p>кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе;</p> <p>правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания;</p> <p>правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий;</p> <p>возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>	
ПК 6.3	выполнять и	требования к	выполнения

	<p>контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p>	<p>условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при и хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного</p>	<p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов</p>
--	--	---	--

		оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания	
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	60	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	11	--
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	-
Всего	71	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>Раздел 1 Механическое оборудование</i>		22	
<i>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</i>	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	
	В том числе практических занятий		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
<i>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</i>	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	2	
<i>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</i>	Содержание	6	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий		

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 1.4.	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
Оборудование для обработки мяса, рыбы	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	2	
Тема 1.5.	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлеборезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	2	
Раздел 2. Тепловое оборудование		30	
Тема 2.1.	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
Классификация теплового оборудования	Варочно-жарочное оборудование. Холодильное оборудование. Льдогенераторы	2	
	Тематика практических занятий		
	Изучение устройства сковород и фритюрниц	2	
Тема 2.2.	Содержание	6	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
Варочное оборудование	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты.	2	

		Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
		Тематика практических занятий		
		Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся		
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 2.3.		Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
Жарочное оборудование	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2		
	Тематика практических занятий			
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	2		
Тема 2.4.	и	Содержание	6	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
Универсальное водогрейное оборудование		Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
		Тематика практических занятий		
		Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся		
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 2.5.	для	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
Оборудование бариста		Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
		Тематика практических занятий		

	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	2	
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание	6	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
	Оборудование для раздачи пищеотечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Раздел 3 Холодильное оборудование		12	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1 ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Тема 3.3.	Содержание	4	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1

Льдогенераторы	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
	Тематика практических занятий		
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	2	
Раздел 4. Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		5	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание	5	ОК 01, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1, ПК 6.3
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		4	
Всего		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Технического оснащения и организации рабочего места*; (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование) : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 160 с.

2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2016. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

9. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

10. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с.

11. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

13. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

15. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишууров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания Умеет: – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благо- приятных условий труда на</p>		
--	--	--

<p>производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>		
---	--	--

Приложение 2.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	176
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	176
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	176
2. Структура и содержание дисциплины	177
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	177
2.2. Содержание дисциплины.....	178
3. Условия реализации дисциплины	182
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	182
3.2. Учебно-методическое обеспечение	182
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	183

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Организация обслуживания» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Организация обслуживания»: является освоение основного вида деятельности «Организация обслуживания» и соответствующих ему общих компетенций.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, составлять план действия, определять необходимые ресурсы	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, методы работы в профессиональной и смежных сферах;	
ОК.03	применять современную научную терминологию	современную научную и профессиональную терминологию	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	

	деятельности		
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов и построения устных сообщений	-
ПК 6.2	взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания	знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	координации деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала	планирования текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения	способы и формы инструктирования персонала	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	56	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	6	-
Всего	72	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание		ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание		
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Интерьеры помещений организации питания	2	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Содержание		ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Характеристика и ассортимент фарфоровой, керамической посуды	2	
	Характеристика и ассортимент стеклянной посуды	2	
	Характеристика и ассортимент металлической посуды и столовых приборов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		

	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание		
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Правила составления и оформления меню предприятий питания	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание		
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах.	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание		
	Общие правила сервировки стола	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3,

			ПК 6.4, ПК 6.5
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	
	Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Содержание		
	Основные методы подачи блюд в ресторане	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Способы подачи блюд	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Поддача закусок, блюд и напитков в зале VIP»	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание		
	Виды приемов и банкетов	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Обслуживание по протоколу»	2		
Тема 9.	Содержание		

Специальные формы обслуживания	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2	ОК.01, ОК.03, ОК.04 ОК.05, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		4	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организации обслуживания;», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.
2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.
3. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
4. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.
5. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.
6. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.
3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом

благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях, методы работы в профессиональной и смежных сферах; современную научную и профессиональную терминологию психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности особенности социального и культурного контекста, правила оформления документов и построения устных сообщений</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние</p>	<p>грамотно выступает с сообщениями; владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок;</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -экзамен</p>

<p>на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала способы и формы инструктирования персонала</p> <p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части, определять этапы решения задачи, выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, составлять план действия, определять необходимые ресурсы применять современную научную терминологию организовывать работу коллектива и команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной</p>		
--	--	--

<p>тематике на государственном языке</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения</p>		
--	--	--

Приложение 2.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика	188
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	188
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	188
2. Структура и содержание дисциплины	193
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	193
2.2. Содержание дисциплины.....	194
3. Условия реализации дисциплины	201
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	201
3.2. Учебно-методическое обеспечение	201
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	202

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: сформировать мировоззрение по общим экономическим проблемам современности, обеспечить будущего молодого специалиста навыками анализа экономических процессов. Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть общепрофессионального учебного цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. выполнять и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности, знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; дисциплинарные процедуры в организации питания; методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими Подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала, выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов; проведение инвентаризации запасов, организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля),

<p>контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию, выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность</p>	<p>привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы; методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны; способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды; личные обязанности и ответственность бригадира на производстве; принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат, требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов</p>	<p>выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>
---	---	---

	<p>для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов, выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качество готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</p> <p>определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать работу подчиненного персонала, анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения;</p>	<p>(микробиологические, физические, химические и прочие);</p> <p>причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее).</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</p> <p>графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию;</p> <p>современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве;</p> <p>процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания,</p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;</p> <p>особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p> <p>отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего</p>	
--	--	--	--

	<p>выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>	<p>времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу, знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в</p>	
--	--	---	--

		<p>профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>	
--	--	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Управление основными производственными фондами. Показатели использования основных производственных фондов. Управление оборотными средствами. Показатели эффективности использования оборотных средств Капитальные вложения (инвестирование)	Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	2	расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения
2	Мотивация и	Тема 2.2.	2	

	стимулирование персонала как факторы эффективного управления. Управление с учётом рисков и конфликтов при принятии и реализации управленческих решений.	Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления		конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда
3	Тенденции развития рынка, его ёмкости и динамики продаж, действия конкурентов, привлекательные стороны и риски.	Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	2	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	21	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> диф.зачет	-	-
Всего	89	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основы экономики		55	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание	6	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие № 1 построение кривых спроса и предложения Практическое занятие № 2 определение рыночного равновесия, расчёт излишков и дефицита товаров	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание	8	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3
	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи	2	

	<p>деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.</p>		ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 3 Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение структуры бухгалтерского баланса организацией	4	
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание	14	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие №4 «Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.»	2	
	Практическое занятие №5 «Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения»	2	
Практическое занятие №6 «Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания»	2		
Практическое занятие №7 «Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания»	2		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV, V, VI, VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	4	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание	6	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие № 8 «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек»	2	
	Практические занятия № 9 «Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчета за день»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	*	
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практические занятия №10 Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	*	
Тема 1.6 Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях	Содержание	4	ОК.01 ОК.04 ОК.11
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования	2	

общественного питания.	прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие № 9 «Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли»	1	
	Практическое занятие №11 Расчет, анализ и планирование валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	*	
Тема 1.7 Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание	13	
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления	2	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие №12 Изучение разделов бизнес-плана		
	Практическое занятие №13 Составление бизнес-плана	2	
Практическое занятие №14 Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2		
В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, темпах роста, тенденциях развития	5		
Раздел 2. Основы менеджмента		20	
Тема 2.1. Сущность, цели и	Содержание	8	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и	2	ОК.01 ОК.04

задачи менеджмента. Предприятие как объект управления	принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №15 Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	
	Практическое занятие №16 Составить график работы персонала в соответствии с организационной структурой предприятия общественного питания Практическое занятие № 17 Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полетна Луну»	2 2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание	4	
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.	2	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №18 Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Коммуникация как функция менеджмента	Содержание	8	
	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового	2	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2

	общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №19 Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	4	
Раздел 3. Основы маркетинга		12	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание	4	
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.	2	ОК.01 ОК.04 ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.2. Маркетинговые	Содержание	8	
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка,	2	ОК.01 ОК.04

исследования в общественном питании	факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. Методы и виды маркетинговых исследований.		ОК.11 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие №20 Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	1	
	Практическое занятие №21 Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	4	
Промежуточная аттестация		диф.зачет	
Всего		89	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) «Социально-экономических дисциплин», оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 390 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437478> (дата обращения: 27.01.2020).

2. Николенко, П. Г. Бухгалтерский управленческий учет на предприятиях общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — М.: Юрайт, 2019. — 206 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/447759> (дата обращения: 27.01.2020).

3. Магомедов, А. М. Экономика организации : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Магомедов. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 323 с. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/441535> (дата обращения: 27.01.2020).

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 332 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037> (дата обращения: 27.01.2020).

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

6. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

7. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» (действующая редакция).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности,</p> <p>психологические основы деятельности коллектива</p> <p>психологические особенности личности,</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды; методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды; способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки</p>	<p>Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильно затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение за деятельностью обучающихся при выполнении и защите результатов практических занятий, выполнении домашних работ, опроса, результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся, контрольных работ и других видов текущего контроля.</p>

<p>должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира; структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства; методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде; психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат, требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей</p>		
--	--	--

<p>ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания, формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана; отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы ХАССП, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и</p>		
--	--	--

<p>других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>схемы, правила проведения производственного контроля;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;</p> <p>современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства;</p> <p>правила составления графиков выхода на работу, знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников);</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение;</p> <p>роль наставничества в обучении на рабочем месте;</p> <p>методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p> <p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала; методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области</p>		
--	--	--

<p>дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p> <p>Умеет:</p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части</p> <p>определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы</p> <p>выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений</p>		
---	--	--

<p>и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию, выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности; определять потребность для выполнения производственной программы; контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения; проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов; составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов, выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки</p>		
---	--	--

<p>контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала, анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>		
---	--	--

Приложение 2.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	211
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	211
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	211
2. Структура и содержание дисциплины	212
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	212
2.2. Содержание дисциплины	213
3. Условия реализации дисциплины	218
3.1. Материально-техническое обеспечение	218
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	218
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	219

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике правового обеспечения.

Дисциплина «Правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02.	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 06.	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ПК 6.1.	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
ПК 6.2.	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

	другими структурными подразделениями организации питания;		
ПК 6.3.	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.4.	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет,	-	-
Всего	60	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ			
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Основные положения Конституции РФ»	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина. Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина. Право социальной защиты граждан	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации»	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 2. Основы гражданского права			
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Правовое регулирование хозяйственных отношений»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	3	
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности. Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Классификация юридических лиц»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Организационно правовые формы юридических лиц»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Субъекты предпринимательской деятельности»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Представительство и филиалы»	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3 Основы трудового права			
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Правовое регулирование трудовых отношений»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	3	
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06.
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Роль	2	

	государственного регулирования в обеспечении занятости населения		ПК 6.1. ПК 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность			
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Административные правонарушения и административная ответственность»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06.
	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания,		

	их краткая характеристика		ПК 6.1. ПК 6.2
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Административные наказания: понятие, цели, виды»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Административные наказания, их краткая характеристика»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности			
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Конституционные гарантии предпринимательской деятельности»	1	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Правовая охрана хозяйственных прав»	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Судебный порядок разрешения споров»	2	
	Формулировка...		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	
Всего		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Наименование.

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф. образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Можаяев Е.Е. Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Можаяев Е.Е., Мельникова Л.Б.—Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный аграрный заочный университет, 2011.— 84 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20663>.— ЭБС «IPRbooks» 15

2. Правовая основа обеспечения национальной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс]: монография/ Л.Н. Башкатов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 512 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8752>.— ЭБС «IPRbooks»,

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

4. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает: формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; значимость профессиональной деятельности по специальности; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет</p>
<p>Умеет: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; проявлять гражданско-патриотическую позицию владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет</p>

выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

**ОП.06 СОЦИАЛЬНАЯ АДАПТАЦИЯ И ОСНОВЫ СОЦИАЛЬНО-ПРАВОВЫХ
ЗНАНИЙ**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	223
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	223
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	223
2. Структура и содержание дисциплины	224
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	224
2.2. Содержание дисциплины	225
3. Условия реализации дисциплины	231
3.1. Материально-техническое обеспечение	231
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	231
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	232

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний»: подготовка студентов к деятельности в соответствии с квалификационной характеристикой специалиста по специальности, в том числе формирование знаний в области юриспруденции, представлений об основах и специфике правового обеспечения.

Дисциплина «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02.	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	формат оформления результатов поиска информации	-
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
ОК 06.	проявлять гражданско-патриотическую позицию	значимость профессиональной деятельности по специальности	
ПК 6.1.	владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню;	системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания	презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков
ПК 6.2.	выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и	нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;	выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

	другими структурными подразделениями организации питания;		
ПК 6.3.	выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания;	выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;
ПК 6.4.	выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;	особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;	организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	50	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	-	-
Всего	60	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Понятие социальной адаптации и законодательство о правах инвалидов			
Тема 1.1. Основы социальной адаптации.	Содержание	6	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Понятие «социальная адаптация». Виды социальной адаптации: физиологическая, управленческая (организационная), психологическая, экономическая, педагогическая, профессиональная	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: «Основы социальной адаптации»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 1.2. Механизмы социальной адаптации	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Механизмы социальной адаптации: психические механизмы, социально-психологические механизмы, социальные механизмы.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: «Механизмы социальной адаптации»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.3. Международные договоры о правах инвалидов.	Содержание	2	
	Стандартные правила обеспечения равных возможностей для инвалидов, 1993 г. Всемирный доклад ВОЗ об инвалидности, 2011. Конвенция ООН о правах инвалидов, 2006 г: Общие принципы. Общие обязательства. Равенство перед законом. Свобода и личная неприкосновенность. Защита личностной целостности. Свобода выражения мнения и убеждений и доступ к информации. Обеспечение доступности для инвалидов объектов социальной		

	инфраструктуры. Конвенция МОТ о профессиональной реабилитации и занятости инвалидов. Декларация ООН о правах умственно отсталых лиц, 1971.; Рекомендация Совета Европы по правовой защите недобровольно госпитализированных лиц с психическими расстройствами, 1983 и др		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Международные договоры о правах инвалидов»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 1.4 Перечень гарантий инвалидам в Российской Федерации	Содержание	8	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Проведение реабилитационных мероприятий. Предоставление технических средств реабилитации и услуг. Оказание медицинской помощи. Обеспечение беспрепятственного доступа к информации и объектам социальной инфраструктуры. Обеспечение инвалидов жилой площадью, льготы по оплате жилья. Обеспечение занятости инвалидов. Материальное обеспечение инвалидов. Социально-бытовое обслуживание инвалидов. Санаторно-курортное лечение инвалидов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: «Перечень гарантий инвалидам в РФ»	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Раздел 2. Основы гражданского и семейного законодательства		4	
Тема 2.1. Основы гражданского законодательства.	Содержание		ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Понятие и система гражданского права. Гражданский кодекс РФ. Понятие гражданско- правового договора. Правоспособность и дееспособность граждан. Основы наследственного права (понятие «наследование», основания наследования, наследование по закону и по завещанию).		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Классификация юридических лиц»	2	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 2.2. Основы семейного законодательства.	Содержание	2	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Понятие семейного права. Семейный кодекс РФ. Брачно-семейное законодательство РФ; Заключение и прекращение брака; Права и обязанности родителей и детей.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: «Брачно-семейное законодательство»	2	
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: «Права и обязанности родителей и детей»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 3 Основы трудового права			
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание	6	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения Законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие трудовые отношения Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Правовое регулирование трудовых отношений»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание	6	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1.
	Материальная ответственность работодателя перед работником. Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	2	

	В том числе практических и лабораторных занятий		ПК 6.2
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Материальная ответственность сторон трудового договора»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.	2	
Тема 3.3 Защита трудовых прав работников	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: Защита трудовых прав работников»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся <i>Необходимость и тематика определяются образовательной организацией</i>		
Тема 3.4. Особенности регулирования труда инвалидов.	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Нормативные правовые акты, регулирующие труд инвалидов. Оформление трудовых отношений. Создание доступных условий труда. Рабочее время. Время отдыха.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: «Особенности регулирования труда инвалидов»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 3.5. Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов	Содержание	2	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Интегрированное профессиональное обучение инвалидов. Специализированные профессиональные образовательные организации. Специальные условия для получения профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья. Адаптированные образовательные программы, специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы. Специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования для инвалидов с различными нарушениями функций организма.		

	Услуги ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую помощь. Доступность зданий организаций, осуществляющих образовательную деятельность. Другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Решение правовых казусов по теме: «Государственная политика в области профессиональной подготовки и профессионального образования инвалидов»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 4. Медико-социальная экспертиза			
Тема 4.1. Порядок направления гражданина на МСЭ. Проведение медико- социальной экспертизы	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Порядок направления гражданина на медико-социальную экспертизу. Условия и порядок установления инвалидности. Перечень документов: в случае признания гражданина инвалидом, в случае отказа в признании гражданина инвалидом.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Порядок направления гражданина на медико-социальную экспертизу»	2	
	Практическая работа: «Перечень документов необходимый для медико- социальной экспертизы»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.2. Сущность понятия «Реабилитация инвалидов», Индивидуальная программа реабилитации инвалидов	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Понятие реабилитации инвалидов. Цель реабилитации инвалидов. Порядок разработки и реализации ИПРА инвалида. Основные мероприятия реабилитации инвалидов. в ИПРА: мероприятия по медицинской, профессиональной, социальной реабилитации по занятию спортом, физкультурно-оздоровительные мероприятия.		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «понятие и значение реабилитации инвалидов»	2	
	Практическая работа: «Основные мероприятия по реабилитации	2	

	инвалидов»		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Тема 4.3. Профессиональная реабилитация инвалидов	Содержание	4	ОК 02. ОК 03. ОК 06. ПК 6.1. ПК 6.2
	Профессиональная реабилитация инвалидов: профессиональная ориентация, общее и профессиональное образование, профессиональное обучение, содействие в трудоустройстве (в том числе на специальных рабочих местах), производственная адаптация. Оснащение (оборудование) специального рабочего места для трудоустройства инвалида.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическая работа: «Профессиональная реабилитация инвалидов»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
Промежуточная аттестация		<i>Дифференцированный зачет</i>	
Всего		60	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для спо / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Можаяев Е.Е. Правовые основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Можаяев Е.Е., Мельникова Л.Б.—Электрон. текстовые данные.— М.: Российский государственный аграрный заочный университет, 2011.— 84 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20663>.— ЭБС «IPRbooks» 15

2. Правовая основа обеспечения национальной безопасности Российской Федерации [Электронный ресурс]: монография/ Л.Н. Башкатов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012.— 512 с.—Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/8752>.— ЭБС «IPRbooks»,

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. П. Анисимов, А. Я. Рыженков, А. Ю. Осетрова, О. В. Попова ; под редакцией А. Я. Рыженкова. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 344 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16129-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530506>

4. Волков, А. М. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для среднего профессионального образования / А. М. Волков, Е. А. Лютягина ; под общей редакцией А. М. Волкова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 279 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15088-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511800>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает: формат оформления результатов поиска информации; содержание актуальной нормативно-правовой документации; значимость профессиональной деятельности по специальности; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания; нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет</p>
<p>Умеет: определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; проявлять гражданско-патриотическую позицию владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>активность поведения на занятиях в группах; точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; дифференцированный зачет</p>

выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала; выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;		
---	--	--

Приложение 2.15
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа дисциплины

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Адаптационного цикла

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	236
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	236
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	236
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	237
2. Структура и содержание дисциплины	237
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	237
2.2. Содержание дисциплины	238
3. Условия реализации дисциплины	242
3.1. Материально-техническое обеспечение	242
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	242
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	243

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование компетенций в области использования информационных технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть профессиональной подготовке, общеобразовательного цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

	профессиональных задач		
ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОК.02 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	2.2 Компьютерные презентации	6	Уметь презентовать новое меню ресторана

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	-
Самостоятельная работа	21	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	-
Всего	91	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	32	
Тема 1.1 Особенности информационных технологий для людей с ограниченными возможностями здоровья	В том числе практических и лабораторных занятий 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации. 2. Развивающие игры на основе информационных технологий для детей с ограниченными возможностями здоровья. 3. Применение виртуальных экскурсий и симуляторов в обучении детей с ограниченными возможностями здоровья. В том числе самостоятельная работа обучающихся Виртуальные прогулки по городу с использованием Google Maps Представление числовой, символьной, графической информации с помощью MS Excel	10 2 2 2 2 2	ОК 02 ОК 09
Тема 1.2. Технические средства реабилитации в информационных технологиях	В том числе практических и лабораторных занятий 1. Различных способов кодирования информации в ЭВМ 2. Оптимизация работы компьютера и оптимизация Windows 3. Различные способов модернизации компьютера 4. Установка и подключение дисководов, подготовка жёсткого диска к работе и установка операционной системы В том числе самостоятельная работа обучающихся Архитектура персонального компьютера. Архитектура микропроцессоров. Внешние устройства ЭВМ.	16 2 2 2 2 2 2 2	ОК 02 ОК 09

	АРМ рабочих мест в индустрии питания	2	
Тема 1.3 Информационные системы	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Основы работы в программе оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс»	2	
	Основы работы в программе оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Гарант»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	2	
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	55	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	В том числе практических и лабораторных занятий	20	ОК 02 ОК 09
	Использование брайлевской техники, видеоувеличителей, программ синтезаторов речи, программ не визуального доступа к информации в профессиональной деятельности незрячих и слабовидящих людей	2	
	Использование индивидуальных слуховых аппаратов и звукоусиливающей аппаратуры в профессиональной деятельности слабослышащих и глухих людей.	2	
	Использование Адаптированной компьютерной техники, альтернативных устройств ввода-вывода информации, специального программного обеспечения в профессиональной деятельности людей с нарушениями опорно-двигательного аппарата	2	
	Работа с таблицами и рисунками в тексте с использованием текстового редактора MS Excel	2	
	Водяные знаки в тексте.	2	
	Слияние документов.	2	
	Издательские возможности редактора.	2	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	2	
	Создание структурированного документа по специальности	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	2	
Тема 2.2 Технология обработки	В том числе практических и лабораторных занятий	14	ОК 02 ОК 09
	Знакомство с рабочей областью GIMP.	2	
	Рисование в GIMP.	2	

графической информации	Создание чёрно-белых изображений в GIMP.	2	
	Изменение размеров и обрезка изображений в GIMP.	2	
	Коррекция цвета и тона изображений в GIMP.	2	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2	
	Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ		
Тема 2.3 Компьютерные презентации	В том числе практических и лабораторных занятий	6	OK 02 OK 09
	Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2	
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа в поисковых системах сети Интернет сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	2	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	В том числе практических и лабораторных занятий	9	OK 02 OK 09
	Основы работы с электронными таблицами Excel	2	
	Решение математических задач с использованием Excel	2	
	Анализ данных с помощью сводных таблиц и диаграмм	2	
	Финансовые расчёты и анализ в Excel	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1	
	Сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности		
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	В том числе практических и лабораторных занятий	6	OK 02 OK 09
	Подключение периферийных устройств к ПК	2	
	Работа с файлами: создание, копирование, архивирование, разархивирование	2	
	Работа с накопителями информации	2	
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность для детей с ограниченными возможностями		

Тема 3.1 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 02 ОК 09
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		91	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Информационных технологий в профессиональной деятельности (наименования кабинетов из указанных в п. 6.1 ОПОП), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурняшов, Б. А. Офисные пакеты «Мой Офис», «P7-Офис». Практикум / Б. А. Бурняшов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45495-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302636> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279833> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6. 1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328523> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Куль, Т. П. Информационные технологии и основы вычислительной техники / Т. П. Куль. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-507-47035-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322484> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510331>

2. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В.

Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533812>

3. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511557>

4. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534809>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; - использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; <p>дифференцированный зачет</p>

<p>известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none">- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

**ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1	Общая характеристика.....	247
1.1.	Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	247
1.2.	Планируемые результаты освоения дисциплины	247
1.3.	Обоснование часов вариативной части ОПОП-П.....	248
2.	Структура и содержание дисциплины	248
2.1.	Трудоемкость освоения дисциплины.....	248
2.2.	Содержание дисциплины	249
3.	Условия реализации дисциплины	252
3.1.	Материально-техническое обеспечение	252
3.2.	Учебно-методическое обеспечение.....	252
4.	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	253

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»: формирование компетенций в области использования информационных технологий в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть профессиональной подготовке, общеобразовательного цикла.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	

ОК 09	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
-------	--	---	--

Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ОК.02 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	2.2 Компьютерные презентации	6	Уметь презентовать новое меню ресторана

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	70	-
Самостоятельная работа	21	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	-
Всего	91	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Автоматизированная обработка информации	32	
Тема 1.1 Информация и информационные процессы	В том числе практических и лабораторных занятий	10	ОК 02 ОК 09
	1. Основные понятия автоматизированной обработки информации.	2	
	2. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления.	2	
	3. АСУ различного назначения, примеры их использования.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Проблема информации в современной науке	2	
	Представление числовой, символьной, графической информации	2	
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий	В том числе практических и лабораторных занятий	16	ОК 02 ОК 09
	1. Различных способов кодирования информации в ЭВМ	2	
	2. Оптимизация работы компьютера и оптимизация Windows	2	
	3. Различные способов модернизации компьютера	2	
	4. Установка и подключение дисководов, подготовка жёсткого диска к работе и установка операционной системы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		
	Архитектура персонального компьютера.	2	
	Архитектура микропроцессоров.	2	
	Внешние устройства ЭВМ.	2	
	АРМ рабочих мест в индустрии питания	2	
Тема 1.3	В том числе практических и лабораторных занятий	6	

Информационные системы	Основы работы в программе оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Консультант – плюс»	2	
	Основы работы в программе оптического распознавания информации, в справочно-правовых системах «Гарант»	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы	2	
Раздел 2	Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	55	
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации	В том числе практических и лабораторных занятий	20	OK 02 OK 09
	Оформление страниц документов, формирование оглавлений.	2	
	Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, буквица.	2	
	Шаблоны и стили оформления.	2	
	Работа с таблицами и рисунками в тексте.	2	
	Водяные знаки в тексте.	2	
	Слияние документов.	2	
	Издательские возможности редактора.	2	
	Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.	2	
	Создание структурированного документа	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по теме: Настольные издательские системы	2	
Тема 2.2 Технология обработки графической информации	В том числе практических и лабораторных занятий	14	OK 02 OK 09
	Знакомство с рабочей областью GIMP.	2	
	Рисование в GIMP.	2	
	Создание чёрно-белых изображений в GIMP.	2	
	Изменение размеров и обрезка изображений в GIMP.	2	
	Коррекция цвета и тона изображений в GIMP.	2	
	Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Обработка изображения (по выбору студента) с использованием прикладных компьютерных программ	2	
Тема 2.3 Компьютерные	В том числе практических и лабораторных занятий	6	OK 02 OK 09
	Общие операции со слайдами.	2	

презентации	Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение		
	Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п..	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Работа в поисковых системах сети Интернет сбор материала и подготовка презентации по теме «Современные тенденции в оформлении блюд».	2	
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	В том числе практических и лабораторных занятий	9	ОК 02 ОК 09
	Создание базы данных в ACCESS.	2	
	Создание таблицы,	2	
	Создание запроса по условию.	2	
	Создание формы, отчета	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся сбор материала для создания базы данных профессиональной направленности	1	
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности	В том числе практических и лабораторных занятий	6	ОК 02 ОК 09
	Подключение периферийных устройств к ПК	2	
	Работа с файлами: создание, копирование, архивирование, разархивирование	2	
	Работа с накопителями информации	2	
Раздел 3	Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность	2	
Тема 3.1 Основы информационной и технической компьютерной безопасности	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ОК 02 ОК 09
	Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Организация безопасной работы с компьютерной техникой.		
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		91	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) Информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурнаева, Э. Г. Обработка и представление данных в MS Excel : учебное пособие для спо / Э. Г. Бурнаева, С. Н. Леора. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-8951-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/185903> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бурняшов, Б. А. Офисные пакеты «Мой Офис», «Р7-Офис». Практикум / Б. А. Бурняшов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 136 с. — ISBN 978-5-507-45495-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302636> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Журавлев, А. Е. Информатика. Практикум в среде Microsoft Office 2016/2019 / А. Е. Журавлев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 124 с. — ISBN 978-5-507-45697-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/279833> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6.

5. Зубова, Е. Д. Информационные технологии в профессиональной деятельности / Е. Д. Зубова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 212 с. — ISBN 978-5-507-47097-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328523> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Куль, Т. П. Информационные технологии и основы вычислительной техники / Т. П. Куль. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-507-47035-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322484> (дата обращения: 22.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей

3.2.2. Дополнительные источники

1. Гаврилов, М. В. Информатика и информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Гаврилов, В. А. Климов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 355 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15930-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510331>

2. Куприянов, Д. В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. В.

Куприянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17829-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533812>

3. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. Кияев, Е. В. Трофимова ; ответственный редактор В. В. Трофимов. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 546 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18341-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534809>

4. Советов, Б. Я. Информационные технологии : учебник для среднего профессионального образования / Б. Я. Советов, В. В. Цехановский. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 327 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06399-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511557>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; - выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; - использовать различные цифровые средства для решения 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; <p>дифференцированный зачет</p>

<p>профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none">- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
--	--	--

Рабочая программа дисциплины

ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	257
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	257
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	257
2. Структура и содержание дисциплины	260
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	260
2.2. Содержание дисциплины.....	261
3. Условия реализации дисциплины	264
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	264
3.2. Учебно-методическое обеспечение	264
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	265

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Охрана труда»
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: формирование у студента знаний, умений и навыков в области охраны труда отрасли, методам и путям обеспечения безопасных условий труда на производстве, эксплуатации технологического оборудования.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	-
ПК 1.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ, способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	<p>рабочем месте,</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p>	<p>приборов, посуды</p>	
ПК 2.1	<p>оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
ПК 3.1	<p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов,</p>	<p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с</p>

	сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	инструкциями и регламентами
ПК 4.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами виды, назначение,	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	безопасности в процессе работы; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	
ПК 6.1	выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;	актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики;	разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 6.5	, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов	современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	-
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	11	-
Промежуточная аттестация в форме ДФК	-	-
Всего	45	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Нормативно - правовая база охраны труда		14	
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание	4	ОК.07
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся	-		
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание	4	ОК.07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.5
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление таблиц по видам ответственности за правонарушения	2	
Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях	Содержание	6	ОК.07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.5
	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.	2		
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		13	

Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание	6	
	Условия труда, их виды. Производственный микроклимат и влияние его на организм человека.	2	ОК.07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по межотраслевым правилам охраны труда	2		
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	6	
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ.	2	ОК.07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»	2		
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		18	
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание	8	ОК.07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.5
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	
	Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания	2	
В том числе самостоятельная работа обучающихся Составление плана мероприятий по обеспечению электробезопасности в горячем цехе предприятия общественного питания	2		
Тема 3.2	Содержание	6	

Пожарная безопасность	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.	2	ОК.07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи.	2	
	Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание	4	ОК.07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.3, ПК 6.5
	Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Разработка требований безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		4	
Всего		45	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. — Москва: Академия, 2020. — 320 с.

4. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

5. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

4. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

5. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

— URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ, способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.

<p>сложного ассортимента способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными</p>		
---	--	--

<p>факторами требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>		
<p>Умеет: соблюдать нормы экологической безопасности, определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности объяснять правила и продемонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка де- монстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы</p> <p>оценивать качество безопасности сырья, продуктов, материалов</p> <p>объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями</p>		
---	--	--

<p>инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>выбирать формы и</p>		
--	--	--

<p>методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков;</p> <p>, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p>		
---	--	--

Рабочая программа дисциплины

ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика.....	273
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	273
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	273
2. Структура и содержание дисциплины	273
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	273
2.2. Содержание дисциплины.....	274
3. Условия реализации дисциплины	278
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	278
3.2. Учебно-методическое обеспечение	278
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	279

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: состоит в формировании у обучающихся способности противостоять вредным и опасным факторам окружающей среды различной природы. Изучить основы безопасности на производстве, основы военной службы; - сформировать навыки, необходимые для применения их в различных жизненных ситуациях.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 6.5	выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения;	способы и формы инструктирования персонала;	выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	68	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	11	-
Промежуточная аттестация в форме (ДФК)	6	-
Всего	79	-

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел I. Гражданская оборона			
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание	8	ОК.07 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	
	Чрезвычайная ситуация, причины возникновения, последствия и способы защиты	2	
	Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Первичные средства пожаротушения, правила их применения.	2	
	Права и обязанности граждан в области пожарной безопасности	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание	10	ОК.07 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	2	
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	2	
	Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
	Приборы радиационной и химической разведки и контроля	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщение: Ядерное, химическое и биологическое оружие: характеристика.	2	
Тема 1.3. Защита населения и	Содержание	16	ОК.07 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	14	

территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара	2	
	Использование средств пожаротушения	2	
	Защита производственного персонала	2	
	Защитные сооружения ГО	2	
	Классификация, оборудования и системы обеспечения убежищ	2	
	Противорадиационные укрытия, требования к ним	2	
	Строительство противорадиационных укрытий, санитарно-техническое оборудование	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Конспект «Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах»	2	
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание	6	ОК.07 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	2	
	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий	2	
	Обеспечение безопасности при нахождении при неблагоприятной социальной обстановке	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		21	
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание	21	ОК.07 ПК 6.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях и ожогах	2	
	Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при травмах и отравлении химически опасными веществами	2	
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий	2	
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности	2	
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого человека	2	

	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.	2	
	Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца	2	
	Отработка навыков оказания реанимационной помощи	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщения: «Правильное чередование физических и умственных нагрузок» «Рациональный режим дня». «Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами»	5	
Раздел 3. Основы военной службы		18	
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание	18	
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Разбор Уставов ВС РФ, ситуаций взаимодействия солдатского и офицерского состава. Общение с ветеранами боевых действий	2	ОК.07 ПК 6.5
	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	
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2	
	Строевые приемы без оружия. Выполнение строевых приёмов на месте. Одиночные строевые приемы на месте и в движении. Выполнение строевых команд	2	
	Построение и отработка движения походным строем	2	
	Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	2	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2	
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с	2	

	терроризмом. Террористические организации Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
Всего		79	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.— 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для СПО / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671> (дата обращения: 29.01.2022).

3. Курбатов, В. А. Безопасность жизнедеятельности. Основы чрезвычайных ситуаций : учебное пособие для СПО / В. А. Курбатов, Ю. С. Рысин, С. Л. Яблочников. — Саратов : Профобразование, 2020. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-0820-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93574>

4. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL:<https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

5. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа:

для авториз. пользователей.

6. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. – Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2014. – 80 с. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2021).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2021. – 212 с. – Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>Умеет:</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>выбирать методы обучения, инструктирования;</p> <p>составлять программу</p>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы</p> <p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</p> <p>Точность и грамотность использования конкретных средств защиты</p> <p>Грамотность использования первичных средств пожаротушения;</p> <p>Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p>	<p>Тестовый и устный контроль по заданной тематике</p> <p>Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

обучения; оценивать обучения;	результаты		
-------------------------------------	------------	--	--

Приложение 3
к ОПОП-II по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Материально-техническое оснащение специальных помещений для реализации образовательной программы,
включая программное обеспечение

1. Материально-техническое оснащение

1.1. Оснащение кабинетов

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОГСЭ.01; ОГСЭ.02; ОП.05; ОП.06; ОГСЭ.05
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Aspire E1-531	
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Проектор	ТС	Основное	Panasonic	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Экран	ТС	Основное	180*180	
		УМК			

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	специализированное	Ученический для кабинета химии с сантехникой	ОП.01; ЕН.01; ЕН.02
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer E1-531	
4	Металлический шкаф	Оборудование	Специализированное	для хранения химической посуды и реактивов	
5	Баня	Оборудование	Специализированное	комбинированная лабораторная БКЛ	
6	Микроскоп	Оборудование	Специализированное	Levenhuk 320/Д32 0L	
7	Доска учебная	Мебель	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
9	Экран	ТС	Основное	150*150 см	
10	Проектор	ТС	Основное	Proxima C3255	

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ПМ.06
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Aspire E1-531	

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Проектор	ТС	Основное	Panasonic	
8	Экран	ТС	Основное	180*180	

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.08, ОП.09
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer E1-531	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации	ТС	Специализированное	T11 "Максим II-01", пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий	
6	Проектор	ТС	Основное	Proxima C3255	
7	Экран	ТС	Основное	150*150 см	

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
8	Тир «Рубин»	ТС	Основное	интерактивный лазерный	

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.03; ОП.07
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Ente69CX	
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Проектор	ТС	Основное	Sony VLP-DX147	
8	Экран	ТС	Основное	180*180	

Кабинет «Иностранного языка»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОГСЭ.03
2	Стул	Мебель	Основное	По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
4	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
5	Монитор облачный	Оборудование	Основное	23" LG	
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Проектор	ТС	Основное	Casio XJ	
8	Экран	ТС	Основное	180*180	

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол	Мебель	Основное		ОП.02; ОП.04; ОП.07

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Стул	Мебель		По количеству обучающихся и преподаватель Габаритные размеры: ширина сидения не менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки	
3	Ноутбук	Оборудование	Основное	Acer Ente69CX	
4	Шкаф-витрина	Мебель	Основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК	
5	Доска учебная	Оборудование	Специализированное	маркерная меловая комбинированная	
6	Звуковые колонки	ТС	Основное	Microlab 2.0 solo4c	
7	Экран	ТС	Основное	180*180	
8	Проектор	ТС	Основное	Мультимедийный, Sony VLP-DX147	

1.2. Оснащение лабораторий/ мастерских/зон по видам работ/тренажерных комплексов

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

№	Наименование	Тип	Основное/специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Шкаф для посуды	Мебель	специализированное	Предназначен для	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				хранения кухонной утвари, инвентаря и сухих продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1800 мм Количество полок: не менее 3 шт Двери: распашные	ПМ.04, ПМ.07
2	Шкаф холодильный низкотемпературный	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения и замораживания пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли. Габаритные размеры: длина не менее 1450 мм, ширина не менее 850 мм, высота не менее 2000 мм Материал корпуса: металл. Напряжение 220 В. Объем камеры не менее 1,5 м3. Тип шкафа:	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				низкотемпературный. Объем: не менее 1400 л. Температурный режим не ниже -18° С. Механический замок	
3	Камера холодильная без морозилки	Оборудование	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения продуктов питания. Габаритные размеры: ширина не менее 650 мм, глубина не менее 650 мм, высота не менее 1950 мм Объем: не менее 500 л. Температурный режим от -5 до 5 °С. Наряжение 220 В. Охлаждение: динамическое. Холодильный агрегат: встроенный. Тип двери: распашная глухая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП03
4	Морозильный ларь	Оборудование	специализированное	Предназначен для заморозки и длительного хранения продуктов питания и	ПМ.01, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>полуфабрикатов. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 700 мм, высота не менее 800 мм Объем: не менее 300 л. Температурный режим от -22 до -18 °С. Тип: морозильный. Конструкция: горизонтальная. Крышка: глухая. Количество корзин в комплекте: не менее 1. Материал: металл. Напряжение: 220 В</p>	
5	Стеллаж	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	
6	Машина посудомоечная	Оборудование	специализированное	Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
7	Стол технологический	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи.	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь</p>	
8	Лампа подогревающая	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для поддержания готовых блюд в теплом состоянии. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 1200 мм Диаметр плафона: не менее 200 мм. Напряжение: 220 В Мощность: не менее 0,3 кВт Высота вытяжного шнура варьируется Тип установки: подвесной Материал: металл</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
9	Стол для раздачи	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для раздачи блюд.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 850 мм</p> <p>Полка: сплошная</p> <p>Регулируемые по высоте ножки</p> <p>Разборный каркас</p> <p>Материал: нержавеющая сталь</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
10	Куттер	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для измельчения, смешивания и взбивания различных продуктов, приготовления фаршей, кремов, паштетов, соусов и муссов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Объем: не менее 3 л.</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Скорость не менее 1500 об/мин. Импульсный режим. Напряжение: 220 В. Материал: металл	
11	Термомиксер	Оборудование	специализированное	Предназначен для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм , глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Количество скоростей: не менее 2 Максимальная скорость вращения: не менее 300 об/мин Объем основной чаши: не менее 8 л Насадки: не менее 3 Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,5 кВт	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
12	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	Предназначен для	ПМ.01, ПМ.04, ПМ.07,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат: встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин</p>	ОП.03
13	Настольная вакуумная машина	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для упаковки пищевых и непищевых продуктов в вакуумные пакеты. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 500 мм Габаритные размеры вакуумной камеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 100</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Количество термопланок: не менее 2 шт</p> <p>Материал вакуумной камеры: нержавеющая сталь</p> <p>Производительность вакуумного насоса: не менее 10 куб. м. в час</p> <p>Напряжение: 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 1 кВт</p>	
14	Слайсер	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для переработки пищевых продуктов: нарезки и шинковки сырых и вареных овощей и фруктов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Установка: настольный.</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Производительность: не менее от 140 кг/час. Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 1 кВт. Материал: металл	
15	Фритюрница	Оборудование	специализированное	Предназначена для приготовления блюд во фритюре с большим использованием масла. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 200 мм Габаритные размеры корзины: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 100 мм Максимальная загрузка продукта: не более 1 кг Мощность: не менее 2,5 кВт. Напряжение: 220 В. Количество корзин: не менее 1 Материал: нержавеющая	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сталь	
16	Рисоварка	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления риса всех сортов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм</p> <p>Объем: не менее 6 л.</p> <p>Напряжение: 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 1,5 кВт</p> <p>Количество риса: не менее 3 кг</p>	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03
17	Блендер настольный	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления супов-пюре, кремов и муссов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм</p> <p>Объем кувшина: не</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт Скорость вращения: не менее 20000 об/мин</p>	
18	Витрина холодильная для суши	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для демонстрации и сохранения внешнего вида и свежести скоропортящихся блюд (суши, роллов). Габаритные размеры: ширина не менее 1300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 200 мм Способ установки: настольный Тип охлаждения: динамический Материал: металл Напряжение: 220 В</p>	ПМ.03, ОП.03
19	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное	<p>"Предназначена для приготовления, подогрева готовых блюд и размораживания</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				продуктов и полуфабрикатов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм Объем камеры: не менее 15 л. Напряжение: 220 В Диаметр тарелки: от 250 мм Количество уровней мощности: от 3 шт Материал корпуса: металл Материал камеры: нержавеющая сталь"	
20	Мультиварка	Оборудование	специализированное	Предназначена для приготовления различных блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 300 мм Объем чаши: не менее 5	ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>л. Напряжение: 220 В Покрытие чаши: керамическое Количество программ: не менее 20 Материал: металл, пластик</p>	
21	Стол с мойкой	Мебель	специализированное	<p>Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1 Разборный каркас. Ножки регулируемые Материал ванны: нержавеющая сталь Материал каркаса:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				оцинкованная сталь	
22	Весы напольные	Оборудование	специализированное	<p>Предназначены для взвешивания продуктов для блюд массой более 10 кг.</p> <p>Габаритные размеры: высота не менее 600 мм, длина не менее 450 мм, ширина не менее 190 мм.</p> <p>Материал платформы: нержавеющая сталь.</p> <p>Предел взвешивания не более 150 кг.</p> <p>Температурный режим: от :-10 до +40 град С.</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.01, ПМ.07, ОП.03
23	Весы порционные	Оборудование	специализированное	<p>Предназначены для порционного взвешивания и фасовки товаров продуктовых групп.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 245 мм, глубина не менее 280 мм, высота не менее 110 мм</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	
24	Весы кухонные	Оборудование	специализированное	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
25	Холодильный стол	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
26	Стол для сбора отходов	Мебель	специализированное	Предназначен для сбора пищевых остатков. Стол с отверстием для сбора отходов и бортом Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 850 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь Диаметр отверстия: не менее 200 мм Отверстие: по центру	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
27	Стол производственный	Оборудование	специализированное	Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Вид: пристенный Количество полок: не менее 1 шт. Высота борта: не менее 50 мм Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	
28	Стол производственный	Оборудование	специализированное	<p>Стол производственный пристенный с бортом и полкой. Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 900 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Вид: пристенный</p> <p>Количество полок: не менее 1 шт.</p> <p>Высота борта: не менее 50 мм</p> <p>Материал корпуса: нержавеющая сталь</p>	
29	Камера холодильная низкотемпературная	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для хранения замороженной пищевой продукции при низких температурах.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм</p> <p>Материал: сэндвич-панели, толщина не менее 60 мм</p> <p>Температурный режим: не менее -15 градусов</p>	ПМ.01, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
30	Камера холодильная среднетемпературная	Оборудование	специализированное	Предназначена для	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07,

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>хранения пищевой продукции при среднетемпературном режиме. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 1200 мм, высота не менее 2000 мм Материал: сэндвич-панели, толщина не менее 60 мм Температурный режим: не более 10 градусов Тип агрегата: сплит-система</p>	ОП.03
31	Стол технологический	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
32	Весы кухонные	Оборудование	специализированное	Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 250 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 100 мм Предел взвешивания: до 10 кг. Напряжение: 220 В Материал: металл, пластик	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
33	Стеллаж	Мебель	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь Материал стоек: оцинкованная сталь</p>	
34	Блендер погружной	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для идеального измельчения и перемешивания, а также взбивания соусов, муссов, супов-пюре, кремов, десертов и других блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 200 мм Материал корпуса: пластик Материал насадки- измельчителя: нержавеющая сталь Скорость вращения: не менее 4000 об/мин Напряжение: 220 В</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
35	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	Предназначена для механизации основных	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>процессов переработки пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм Высокоточные встроенные весы Сенсорный экран Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В Мощность: не менее 1 кВт</p>	
36	Индукционная плита	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде. Габаритные размеры:</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Установка: напольная Оснащение: подставка (стенд)</p>	
37	Пароконвекционная печь	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм Пароувлажнение: да Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов Материал камеры: нержавеющая сталь</p>	ПМ.02, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Напряжение: 380 В. Мощность: не менее 9 кВт	
38	Стол подставка	Мебель	специализированное	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ОП.03
39	Холодильный стол	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения и хранения мясных и рыбных продуктов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный	ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				диапазон: от -2 градусов Материал корпуса: нержавеющая сталь	
40	Комплект оборудования для приготовления сувид	Оборудование	специализированное	<p>Комплект состоит из: термостата погружного, гастроёмкости объёмом не менее 20 л., крышки с вырезом под термостат, держателя термостата, кассеты для вакуумных пакетов. Предназначен для для поддержания постоянной температуры воды в произвольной ёмкости с ее активным перемешиванием. Температурный режим: от 0 до 90 °С Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 300 мм Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1,2 кВт</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
41	Стол с мойкой	Мебель	специализированное	<p>Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Глубина моечной ванны: не менее 400 мм</p> <p>Количество секций: не менее 1</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03
42	Холодильник	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 900 мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В</p> <p>Тип дверей: стекло</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал корпуса: металл Тип: среднетемпературный Количество рядов полок: не менее 4 шт	
43	Центрифуга для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное	Предназначена для разделения и фракционирования образцов продуктов при комнатной температуре. Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 250 мм, высота не менее 350 мм Функция распознавания ротора Запуск с заданной скоростью вращения или заданным ускорением Встроенная система защиты от дисбаланса Уровень шума: менее 60 дБ Материал: металл Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
44	Гомогенизатор	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для приготовления мороженого и сорбетов из замороженных продуктов, взбивания мусов и кремов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 400 мм, высота не менее 150 мм</p> <p>Объем стаканов: 1 л</p> <p>Скорость ножа: не менее 2000 об/мин</p> <p>Наполнение: не более 0,8 л</p> <p>Материал корпуса: металл, пластик</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.08, ОП.03
45	Плита шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для моментальной заморозки кондитерских изделий, соусов, пюре, кремов, сливок, шоколада и т.п.</p> <p>Инновационная заморозка закусок и</p>	ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>десертов, которым можно придать любую форму.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 250 мм</p> <p>Толщина плиты: не менее 1 мм</p> <p>Температура плиты: не менее - 30 °С</p>	
46	Сосуд Дьюара	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для приготовления сорбетов, мороженого и т.д., путем переливания жидкого азота в сосуд Дьюара и обратно с помощью переливного устройства.</p> <p>Габаритные размеры сосуда Дьюара: диаметр не менее 250 мм, высота не менее 500 мм, диаметр горловине не менее 30 мм</p> <p>Объем: не менее 4</p>	ПМ.04, ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				литров Материал: алюминий	
47	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное	Предназначен для насыщения ароматом дыма разных видов продуктов, таких как: мяса, морепродуктов, маринадов, соусов, супов, салатов, овощей, закусок, десертов и коктейлей. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 50 мм Длина шланга: не менее 300 мм Разборная конструкция	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.09, ОП.03
48	Ротационный кипятильник	Оборудование	специализированное	Предназначен для приготовления блюд по технологии су-вид. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 500	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.07, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм Объем воды: не менее 20 л Тип управления: электронный	
49	Влагомер для пищевого сырья	Оборудование	специализированное	Предназначен для измерения уровня влажности сыпучей продукции. Тип датчика: игольчатый Дисплей: ЖК с подсветкой Шаг измерения: не менее 0,1 процента Рабочая температура для проведения измерения: от 0 Материал: металл, пластик	ПМ.08, ОП.03
50	Анализатор молока	Оборудование	специализированное	Предназначен для экспресс-измерения в пробе молока массового содержания жира, СОМО, белка, плотности, температуры и количества	ПМ.08, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>добавленной воды. Габаритные размеры: ширина не менее 100 мм, глубина не менее 100 мм, высота не менее 200 мм Тип анализатора: ультразвуковой Запоминание результатов: не менее 50 измерений Время измерения: не более 5 мин Материал: металл, пластик Напряжение: 220 В</p>	
51	Дегидратор	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для сушки различных ингредиентов (травы, фруктов, овощей и др. продуктов). Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900 мм Тип управления:</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>электронный, мощность: не менее 1 кВт Регулировка температуры, температурный режим, °С: от 20 до 90 Направление воздушного цикла: снизу вверх Материал: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт</p>	
52	Лабораторные весы	Оборудование	специализированное	<p>Предназначены для взвешивания ингредиентов для блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 80 мм Предел взвешивания: не более 3000 г Материал: металл, пластик</p>	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03
53	3D-принтер	Оборудование	специализированное	Предназначен для 3D-	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				печати пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 300 мм, глубина 150 мм, высота не менее 400 мм Габаритные размеры рабочей камеры: ширина не менее 60 мм, глубина не менее 50 мм, высота не менее 60 мм Технология печати: FDM	
54	Стол технологический	Мебель	специализированное	Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				сталь	
55	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09, ОП.03

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Подовая печь	Оборудование	специализированное	Предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 600 мм</p> <p>Внутренние габаритные размеры камеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 150 мм</p> <p>Рабочий диапазон температуры в камере не менее +20 не более +450 градусов</p> <p>Тип печи: ярусная</p> <p>Время разогрева камеры до 300 градусов: не более 40 мин</p> <p>Количество камер: не менее 2</p> <p>Материал: нержавеющая сталь</p> <p>Напряжение: 380 В.</p> <p>Мощность: не менее 12 кВт</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
2	Тестомес	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для замеса любого вида теста.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 500 мм</p> <p>Объем дежи: не менее 20 л</p> <p>Тип дежи: несъемная</p> <p>Норма загрузки для дрожжевого теста: не менее 10 кг</p> <p>Замес одной порции теста: не более 15 мин</p> <p>Производительность: не менее 50 кг/час</p> <p>Материал: металл</p> <p>Напряжение: 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 1 кВт</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
3	Комплект для работы с тортами	Оборудование	специализированное	<p>Состоит из: воздушного компрессора, аэрографа, распылителя.</p> <p>Предназначен для украшения кондитерских</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>изделий.</p> <p>Габаритные размеры компрессора: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 150 мм, высота не менее 100 мм.</p> <p>Производительность компрессора: не менее 15 л/м, регулировка давления: 0-4 кг/см², емкость ресивера: не менее 1 л., материал компрессора: металл.</p> <p>Диаметр сопла аэрографа: от 0,3 мм.</p> <p>Конструкция аэрографа: пистолетный тип.</p> <p>Материал аэрографа: металл.</p> <p>Производительность распылителя: не менее 400 мл/мин. Объем бака распылителя: не менее 0,5 л. Материал распылителя: металл</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
4	Шкаф расстоечный	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием кондитерских и хлебобулочных изделий.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Количество уровней: не менее 7. Напряжение 220 В. Мощность не менее 1.2 кВт</p> <p>Температурный режим: не менее 60 градусов</p> <p>Материал: металл</p> <p>Напряжение: 220 В.</p> <p>Мощность: не менее 1 кВт</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
5	Машина посудомоечная	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для мойки тарелок, столовых приборов, инвентаря и гастроемкостей.</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 500 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Тип: фронтальный. Напряжение 220 В. Мощность не менее 3,5 кВт Производительность: не менее 400 тарелок/час Количество режимов мойки: не менее 2 Подключение к горячей воде: да</p>	
6	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для быстрого охлаждения, замораживания, дальнейшего хранения пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 700 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 1500 мм Холодильный агрегат:</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>встроенный. Цикл охлаждения: не более 150 мин Производительность цикла охлаждения: не менее 30 кг Цикл заморозки: не более 420 минут Производительность цикла заморозки: не менее 15 кг Объем: не менее 150 л Количество уровней: не менее 5 Напряжение 220 В. Мощность: не менее 2 кВт</p>	
7	Стол технологический	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для размещения технического оборудования и инвентаря, отработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь	
8	Стеллаж	Мебель	специализированное	Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
9	Холодильная шкаф-витрина	Оборудование	специализированное	Предназначена для демонстрации и хранения кондитерских изделий. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				1800 мм Количество полок не менее 8 шт Материал полки: стекло Материал двери: стекло Диапазон температур, °С: от +2 Внутренний объем: не менее 400 л Напряжение: 220 В	
10	Холодильник	Оборудование	специализированное	Предназначен для хранения пищевых продуктов Холодильник с морозилкой секционный. Габаритные размеры: ширина не менее 1000 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество секций: не менее 4. Напряжение 220 В. Материал: металл, пластик	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
11	Стол технологический	Мебель	специализированное	Предназначен для	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>размещения технического оборудования и инвентаря, обработки технологий приготовления пищи. Габаритные размеры: ширина не менее 1800 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал: нержавеющая сталь</p>	
12	Стеллаж	Мебель	специализированное	<p>Предназначен для хранения инвентаря и технического оборудования. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 1600 мм Количество полок: не менее 3 шт Материал полок: нержавеющая сталь</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
13	Миксер	Оборудование	специализированное	<p>Предназначен для взбивания различных продуктов и приготовления десертов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 90 мм, глубина не менее 90 мм, высота не менее 200 мм</p> <p>Количество насадок: не менее 2 шт</p> <p>Материал венчиков: нержавеющая сталь, материал корпуса: пластик</p> <p>Тип управления: электронный</p> <p>Напряжение: 220 В</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
14	Кухонная машина	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для механизации основных процессов переработки пищевых продуктов.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 300 мм, высота не менее 400 мм</p> <p>Высокоточные</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>встроенные весы Сенсорный экран. Количество режимов: не менее 6 Количество режимов подогрева чаши: не менее 5 Материал корпуса: металл Материал чаши: металл Напряжение: 220 В. Мощность: не менее 1 кВт</p>	
15	Индукционная плита	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для приготовления первых, вторых и третьих блюд в специальной наплитной посуде. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 800 мм, высота не менее 800 мм Установка: напольная. Мощность не менее 7 кВт, напряжени 220 В</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Оснащение: подставка (стенд), тиу установки: напольная.	
16	Конвекционная печь	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста.</p> <p>Габаритные размеры: ширина не менее 800 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 800 мм</p> <p>Пароувлажнение Напряжение 220 В. Мощность: не менее 2,8 кВт Максимальная температура внутри камеры: не менее 270 градусов</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал камеры: нержавеющая сталь	
17	Стол подставка	Мебель	специализированное	Предназначен для установки и размещения конвекционной печи для приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Материал столешницы: нержавеющая сталь Материал каркаса: нержавеющая сталь	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
18	Холодильный стол	Оборудование	специализированное	Предназначен для охлаждения кондитерских заготовок и десертов. Габаритные размеры: длина не менее 1300 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм. Напряжение: 220 В Температурный диапазон: от -2 градусов	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Материал корпуса: нержавеющая сталь Количество дверей: не менее 2	
19	Холодильник	Оборудование	специализированное	Предназначен для хранения и демонстрации пищевых продуктов. Габаритные размеры: ширина не менее 600 мм, глубина не менее 900 мм, высота не менее 1900 мм Объем: не менее 500 л. Напряжение: 220 В. Тип дверей: стекло Материал корпуса: металл Тип: среднетемпературный Количество рядов полок: не менее 4 шт	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
20	Блендер настольный	Оборудование	специализированное	Предназначен для смешивания различных продуктов и для приготовления кремов и муссов.	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>Габаритные размеры: ширина не менее 200 мм, глубина не менее 200 мм, высота не менее 500 мм Объём кувшина: не менее 3 л. Напряжение 220 В Мощность: не менее 1,6 кВт Скорость вращения: не менее 20000 об/мин Автотаймер, влагозащищенная панель управления. Материал корпуса и кувшина: ударопрочный пластик Материал ножа: нержавеющая сталь</p>	
21	Кондитерская тележка-шпилька	Оборудование	специализированное	<p>Предназначена для транспортировки и хранения противней. Габаритные размеры: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 900</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				мм Количество уровней: не менее 4 Размер противня/гастроёмкости: ширина не менее 400 мм, глубина не менее 20 мм	
22	Стол с мойкой	Мебель	специализированное	Стол производственный с моечной ванной. Предназначен для отработки технологий приготовления блюд. Габаритные размеры: ширина не менее 1200 мм, глубина не менее 600 мм, высота не менее 800 мм Глубина моечной ванны: не менее 400 мм Количество секций: не менее 1	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
23	Стул	Мебель	Основное	Предназначен для организации рабочего места преподавателя. Габаритные размеры: ширина сидения не	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				<p>менее 450 мм, высота ножек не менее 400 мм, высота спинки не менее 500 мм Форма основания: ножки</p>	
24	Стол-трансформер	Мебель	Основное	<p>Мобильный складной стол Габаритные размеры: ширина не менее 900 мм, глубина не менее 500 мм, высота не менее 650 мм</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
25	Веб-камера	ТС	основное	<p>Состоит из: веб-камеры, штатива. Предназначен для трансляции учебного процесса при реализации сетевой формы обучения и онлайн-обучения. Тип подключения: проводное, микрофон встроенный, крепление на мониторе или установка на штатив. Количество ножек штатива: не менее 3.</p>	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Интерфейс: USB Рабочая высота: не более 160 см Направлений движущейся головки: не менее 360	
26	Ноутбук	ТС	Основное	Диагональ экрана: не менее 12 дюймов Количество ядер процессора: не менее 4 Объем оперативной памяти: не менее 12 Гб Объем твердотельного накопителя: не менее 512 Гб Выходной интерфейс: HDMI Наличие веб-камеры Напряжение: 220 В	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03
27	ЖК-панель	ТС	Основное	Состоит из: ЖК-панели, стойки с кронштейном Диагональ экрана: не менее 40 дюймов Класс энергетической эффективности: не ниже A++	ПМ.05, ПМ.09, ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
				Разрешение экрана: Full HD 1080p Наличие разъемов: HDMI, USB Тип экрана: жидкокристаллический Стойка с кронштейном металлическая с регулировкой высоты	

1.3. Оснащение спортивного комплекса/зал
Спортивный зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
1.	Гимнастическое оборудование	оборудование	основное	Инвентарь и оборудование для выполнения гимнастических упражнений	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
2.	Волейбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи волейбольные mva 300	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
3.	Баскетбольная площадка	оборудование	основное	Комплект: мячи баскетбольные Molten	ООП .09 Физическая культура

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код дисциплины
				BGH7X, стойки баскетбольные	ОГСЭ.04 Физическая культура
4.	Футбольная и гандбольная площадка	оборудование	основное	Комплект ворот, мяч футбольный Select delta	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
5.	Оборудование для игры в бадминтон	оборудование	основное	Ракетки, воланы	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
6.	Оборудование для настольного тенниса	оборудование	основное	Стол теннисный Sponeta; комплект сеток, ракетки, шарики	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура
7.	Спортивный инвентарь	оборудование	основное	Инвентарь для спортивных игр и упражнений	ООП .09 Физическая культура ОГСЭ.04 Физическая культура

1.4. Оснащение помещений, задействованных при организации самостоятельной и воспитательной работы

Библиотека

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Конференц-стол	мебель	основное	Конференц-стол, размеры: 2000*800*760 мм	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04

2.	Шкаф-витрина	мебель	основное	Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации	ООП .05, ООП .06 ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10 ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП.14 ДООП.01, ОГСЭ.01, ОГСЭ.02 ОГСЭ.03, ОГСЭ.04 ОГСЭ.05, ЕН.01., ЕН.02, ОП.01, ОП.02, ОП.03 ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08 ОП.09 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09
3.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 4 модуля, размеры: 3395*1835*1160 мм	
4.	Кафедра выдачи	мебель	основное	Стойка ресепшен, 5 модулей, размеры: 5700*1250*1160 мм	
5.	Диван	мебель	основное	3-местный, левый, правый, размер: 150*70*80 см	
6.	Диван	мебель	основное	Модуль, П-образный, размер: 190/130*55*77 см	
7.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический односторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
8.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний, стационарный металлический, размеры (ширина*глубина*высота): 930x227x2050 мм, для хранения книг, журналов, документации	
9.	Стеллаж	мебель	основное	Стеллаж металлический двусторонний стационарный, размеры (ширина*глубина*высота): 930x452x1600 мм, для хранения книг,	

				журналов, документации	
10.	Специализированное компьютерное место для читателей	оборудование	специализированное	Специализированное компьютерное место для читателей, персональный компьютер (Моноблок LG, клавиатура) с выходом в интернет	
11.	Мультимедийный проектор Casio XJ-V2	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, вес: 2.9 кг, экран для проектора	
12.	Моноблок Wibtek A23	ТС	основное	Моноблок Wibtek A23, диагональ экрана 23", поддержка Windows	
13.	Стол с микролифтом на электроприводе	оборудование	специализированное	Стол с микролифтом на электроприводе, без столешницы, с регулируемым уровнем высоты, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
14.	Портативное устройство для чтения PEARL	оборудование	специализированное	Персональный компьютер, передающее устройства (камера) с наушниками и ПО «OpenBook 9.0», оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
15.	Принтер для печати View Plus EmBraille	оборудование	специализированное	Принтер для печати рельефно-точечным шрифтом Брайля, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
16.	Клавиатура	оборудование	специализированное	Клавиатура адаптированная беспроводная с большими кнопками	

				и накладкой, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
17.	Джойстик компьютерный	оборудование	специализированное	Джойстик компьютерный адаптированный беспроводной, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
18.	Видео-увеличитель	оборудование	специализированное	Складной настольный видео-увеличитель Topaz PHD 15" с батареей, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
19.	Портативная информационная система «Исток»	оборудование	специализированное	Портативная информационная индукционная система, информационно-коммуникационная панель для инвалидов по слуху
20.	Радиокласс «СОНЕТ РСМ”РМ-1»	оборудование	специализированное	Заушный индуктор, индукционная петля, микрофон, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
21.	Дисплей	оборудование	специализированное	Дисплей Брайля Alva USB 640 Comfort, оборудование для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Актuый зал

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1.	Посадочные места по количеству обучающихся	мебель	основное	Столы-трапеции, стулья, столы с микрофонами, кресла	ООП .01, ООП .02 ООП .03, ООП .04 ООП .05, ООП .06
2.	Доска учебная	ТС	основное	Доска настенная магнитно-маркерная	ООП .07, ООП .08 ООП .09, ООП .10
3.	Флипчарт	ТС	основное	Доска-флипчарт, магнитно-маркерная на треноге	ООП .11, ООП .12 ООП .13, ООП.14 ДООП.01,
4.	Проектор мультимедийный	ТС	основное	Casio XJ-V2, портативный, DLP, разрешение: 1024x768, яркость: 3000 лм, экран для проектора	ОГСЭ.01, ОГСЭ.02 ОГСЭ.03, ОГСЭ.04 ОГСЭ.05, ЕН.01., ЕН.02, ОП.01, ОП.02, ОП.03
5.	Ноутбук	ТС	основное	Lenovo ThinkBook 14G2, диагональ экрана 14"	ОП.04, ОП.05, ОП.06 ОП.07, ОП.08
6.	Оборудование ВКС	ТС	основное	Видеоконференцсвязь, микрофоны, колонки, Видеостена Creativa	ОП.09 ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07, ПМ.08, ПМ.09

2. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения.

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	Количество	Код и наименование учебной дисциплины (модуля)
1	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .01 Русский язык
2	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .02 Литература
3	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .03 История
4	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .04 Обществознание
5	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .05 География
6	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .06 Иностранный язык
7	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .07 Математика
8	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .08 Информатика - у
9	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .09 Физическая культура
10	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .10 Основы безопасности и защиты Родины
11	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .11 Физика - у
12	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .12 Химия - у
13	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .13 Биология
14	Пакет прикладных офисных программ	1	ООП .14 Индивидуальный проект
15	Пакет прикладных офисных программ	1	ДООП.01 Введение в специальность
16	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.01 Основы философии
17	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.02 История
18	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
19	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.04 Физическая культура
20	Пакет прикладных офисных программ	1	ОГСЭ.05 Психология общения
21	Пакет прикладных офисных программ	1	ЕН.01 Химия
22	Пакет прикладных офисных программ	1	ЕН.02 Экологические основы природопользования
23	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.01 Микробиология, физиология питания,

			санитария и гигиена
24	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
25	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
26	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.04 Организация обслуживания
27	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
28	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
29	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптированные информационные и коммуникационные технологии
30	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.08 Охрана труда
31	Пакет прикладных офисных программ	1	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
32	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
33	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
34	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом

			потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
35	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
36	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
37	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
38	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.07 Освоение профессии рабочего 16675 Повар
39	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.08 Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции
40	Пакет прикладных офисных программ	1	ПМ.09 Применение цифровых технологий в кондитерском деле

ПРИЛОЖЕНИЕ 4
к ОПОП-П специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации	3
3. Форма, объем и сроки проведения ГИА	8
4. Подготовка и проведение государственной итоговой аттестации	9
5. Требования к структуре дипломной работы.....	74
6. Оценивание результатов ГИА	75
7. Порядок подачи и рассмотрении апелляций	77
Приложение 1 Форма заявления на закрепление темы дипломного проекта (работы)	72
Приложение 2 Форма задания на выполнение дипломного проекта (работы).....	73
Приложение 3 Форма календарного графика выполнения дипломного проекта (работы)	74
Приложение 4 Форма отзыва на дипломный проект (работу).....	75
Приложение 5 Форма апелляции	76

1. Общие положения

Программа государственной итоговой аттестации (далее – программа ГИА) выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с Законом Российской Федерации от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, и определяет совокупность требований к ее организации и проведению.

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии со следующими документами:

Федеральный закон Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 г. N 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 19 июля 2023 г. N 548 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело»;

Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования";

Приказ Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»;

Устав ФГБОУ ВО «ВВГУ»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «ВВГУ».

2. Паспорт программы государственной итоговой аттестации

2.1 Программа ГИА – является частью образовательной программы среднего профессионального образования -программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.2 Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

2.3 Задачи государственной итоговой аттестации:

– определение соответствия навыков, умений и знаний выпускников современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

– определение степени сформированности профессиональных компетенций,

личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда.

2.4 По результатам ГИА выпускнику по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело присваивается квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2.5 Программа ГИА является частью ОПОП-П по программе подготовки специалистов среднего звена и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА выпускников по данной специальности.

2.6 Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (таблица 1), и демонстрировать результаты освоения образовательной программы (таблица 2).

Таблица 1

Виды деятельности

Код и наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
1	2
В соответствии с ФГОС	
ВД 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ВД 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ВД 07. Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	ПМ 07. Освоение профессии рабочего 16675 Повар
По запросу работодателя (при наличии)	
ВД 08. По освоению профессии рабочего, должности служащего	ПМ 08. Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции
ВД 09. Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПМ 09. Применение цифровых технологий в кондитерском деле

Таблица 2

Перечень результатов, демонстрируемых выпускником

Оцениваемые виды деятельности	Профессиональные компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
	ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд

	и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
	ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	<p>обслуживания</p> <p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>
	<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных</p>

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте
Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места
	ПК 7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПК 8.1 Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабрикатов в соответствии государственными
Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПК 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле
	ПК 9.2 Применение цифровых технологий в кондитерском деле

3. Форма, объем и сроки проведения ГИА

3.1 Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, проводится в форме демонстрационного экзамена (повышенный уровень) и защиты дипломной работы.

3.2 Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускником материала, предусмотренного образовательной программой, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполненных выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Демонстрационный экзамен проводится на основе требований к результатам освоения образовательных программ среднего профессионального образования, установленных ФГОС СПО.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемые организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

Комплект оценочной документации (далее - КОД) для демонстрационного экзамена, выбранные из размещенных на официальном сайте оператора в сети «Интернет» единых оценочных материалов, прилагается к настоящей Программе.

3.3 Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломная работа предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником работы, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

3.4 Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации установлен Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и составляет 216 часов (шесть недель).

3.5 Сроки проведения государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяются в соответствии с учебным планом и календарным графиком учебного процесса.

4. Подготовка и проведение государственной итоговой аттестации

4.1 Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие академической задолженности и в полном объеме выполнение учебного плана (индивидуального учебного плана) по образовательной программе.

4.2 Расписание проведения государственной итоговой аттестации утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за месяц до начала ГИА.

4.3 В целях определения соответствия результатов освоения выпускниками соответствующим требованиям ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее - ГЭК). При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа экспертов (далее - экспертная группа). Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

4.4 Подготовка и проведение демонстрационного экзамена.

4.4 Подготовка и проведение Демонстрационного экзамена.

4.4.1 Демонстрационный экзамен проводится с использованием оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания, разрабатываемые оператором.

4.4.2 Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

4.4.3 В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении демонстрационного экзамена, не допускается участие в оценивании заданий демонстрационного экзамена экспертов, принимавших участие в подготовке экзаменуемых обучающихся или представляющих с экзаменуемыми одну образовательную организацию.

4.4.4 Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Образовательная организация обеспечивает необходимые технические условия для обеспечения заданиями во время демонстрационного экзамена выпускников, членов ГЭК, членов экспертной группы.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена (ЦПДЭ), представляющем собой площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации (КОД).

ЦПДЭ располагается на территории университета, обладающий необходимыми ресурсами для организации ЦПДЭ.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в ЦПДЭ в составе экзаменационных групп.

План проведения демонстрационного экзамена утверждается приказом не позднее чем за 20 календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена совместно с государственной экзаменационной комиссией.

План проведения демонстрационного экзамена определяет:

- место расположения ЦПДЭ;
- дату и время начала проведения демонстрационного экзамена;
- расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп;
- планируемую продолжительность проведения демонстрационного экзамена;
- технические перерывы при проведении демонстрационного экзамена.

Не позднее чем за один рабочий день до даты проведения демонстрационного экзамена главным экспертом проводится проверка готовности ЦПДЭ в присутствии членов экспертной группы, выпускников, а также технического эксперта, назначаемого организацией, на территории которой расположен ЦПДЭ, ответственного за соблюдение установленных норм и правил охраны труда и техники безопасности.

Главным экспертом осуществляется осмотр ЦПДЭ, распределение обязанностей между членами экспертной группы по оценке выполнения заданий демонстрационного экзамена, а также распределение рабочих мест между выпускниками с использованием способа случайной выборки. Результаты распределения обязанностей между членами экспертной группы и распределения рабочих мест между выпускниками фиксируются главным экспертом в соответствующих протоколах.

Выпускники знакомятся со своими рабочими местами, под руководством главного эксперта также повторно знакомятся с планом проведения демонстрационного экзамена, условиями оказания первичной медицинской помощи в ЦПДЭ. Факт ознакомления отражается главным экспертом в протоколе распределения рабочих мест.

Технический эксперт под подпись знакомит главного эксперта, членов экспертной группы, выпускников с требованиями охраны труда и безопасности производства. Факт ознакомления отражается техническим экспертом в протоколе об ознакомлении экспертов с правилами охраны труда и безопасности производства и протоколе об ознакомлении участников с правилами охраны труда и безопасности производства.

Допуск выпускников в ЦПДЭ осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

В ходе проведения демонстрационного экзамена в составе государственной итоговой аттестации председатель и члены государственной экзаменационной комиссии присутствуют на демонстрационном экзамене в качестве наблюдателей и имеют право сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

4.4.5 Выпускники обязаны:

- во время проведения демонстрационного экзамена не пользоваться и не иметь при себе средства связи, носители информации, средства ее передачи и хранения, если это прямо не предусмотрено комплектом оценочной документации;
- во время проведения демонстрационного экзамена использовать только средства обучения и воспитания, разрешенные комплектом оценочной документации;

– в ходе проведения демонстрационного экзамена не взаимодействовать с другими выпускниками, экспертами, иными лицами, находящимися в центре проведения экзамена, если это не предусмотрено комплектом оценочной документации и заданием демонстрационного экзамена.

Выпускники могут при себе иметь лекарственные средства и питание, прием которых осуществляется в специально отведенном для этого помещении согласно плану проведения демонстрационного экзамена за пределами ЦПДЭ.

4.4.6 Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности. В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена. После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест. После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе. После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

Явка выпускника, его рабочее место, время завершения выполнения задания демонстрационного экзамена подлежат фиксации главным экспертом в протоколе проведения демонстрационного экзамена. В случае удаления из центра проведения экзамена выпускника, лица, привлеченного к проведению демонстрационного экзамена, или присутствующего в центре проведения экзамена, главным экспертом составляется акт об удалении. Результаты ГИА выпускника, удаленного из центра проведения экзамена, аннулируются ГЭК, и такой выпускник признаётся ГЭК не прошедшим ГИА по неуважительной причине.

Главный эксперт сообщает выпускникам о течении времени выполнения задания демонстрационного экзамена каждые 60 минут, а также за 30 и 5 минут до окончания времени выполнения задания. После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена. Технический эксперт обеспечивает контроль за безопасным завершением работ выпускниками в соответствии с требованиями производственной безопасности и требованиями охраны труда.

Выпускник по собственному желанию может завершить выполнение задания досрочно, уведомив об этом главного эксперта.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

По решению ГЭК результаты демонстрационного экзамена, проведенного при участии оператора, в рамках промежуточной аттестации по итогам освоения профессионального модуля по заявлению выпускника могут быть учтены при выставлении оценки по итогам ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Компетенции для включения в содержание КОД представлены в таблице 3, 4.

Таблица 3

Компетенции для включения в содержание КОД

Код и наименование вида деятельности	Код и наименование профессионального модуля, в рамках которого осваивается ВД	Перечень оцениваемых ПК
В соответствии с ФГОС СПО		
<p>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
		<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
		<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>
		<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>
		<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

		<p>видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе</p>
--	--	---

		авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
		ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
		ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

		реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
		ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>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</p> <p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>

		<p>видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с</p>

		<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
		<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>

Умения и навыки в содержание КОД

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
Знания:		
процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для		

		<p>приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Навыки: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения</p> <p>Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья,</p>

		<p>дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники</p>

		<p>приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота,</p>

		инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
		Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать рационального оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов с учетом требований по безопасности сроков хранения

		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием</p>

		<p>сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки органолептическим способом сложного ассортимента; способы выявления исправления дефектов, охлаждение, замораживание, размораживание полуфабрикатов готовых супов для организации хранения</p>
	<p>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать процессы творческого подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать хранение и расход запасов, продуктов на</p>

		<p>производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p>
--	--	--

		<p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов</p> <p>Приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований безопасности продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: Процессы приготовления, творческого оформления подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила</p>

		<p>взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие блюда из</p>

		<p>яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p>
--	--	---

		<p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение</p>

		<p>продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
--	--	--

		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p>
--	--	--

		<p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</p>

		<p>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения</p>
--	--	--

		<p>технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

		<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>	<p>ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий</p>

<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>		<p>ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,</p>

		<p>посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов;</p>

		<p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного</p>
--	--	--

		<p>оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p>

		<p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых салатов; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи салатов; организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость салатов; вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p>
--	--	--

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента; температура подачи салатов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи,</p>

		<p>формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса</p> <p>оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок; организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их</p>
--	--	--

		<p>использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуса на вынос; методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок; требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы,</p>

		<p> нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд </p>
--	--	---

		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на</p>
--	--	--

		<p>потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и</p>

		<p>исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p>
--	--	---

		<p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа,</p>

		<p>требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,</p>	<p>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</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в</p>

<p>видов и форм обслуживания</p>		<p>соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного</p>
----------------------------------	--	--

		<p>хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные</p>

		<p>полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;</p>
--	--	---

		<p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p>

		<p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов;</p> <p>вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для</p>
--	--	---

		<p>ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать,</p>

		<p>применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы</p>
--	--	---

		<p>сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>

		<p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы и требования к подготовке рабочих мест,</p>
--	--	---

		<p>оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов,</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
<p>Организация и ведение процессов</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования,</p>

<p>приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
		<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p>

		<p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы,</p>

		<p>необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	ПК 5.3	Навыки:

	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации пищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p>
--	--	---

		<p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного</p>
--	--	--

		<p>инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку,</p>

		<p>складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать</p>
--	--	--

		<p>им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования и упаковывания</p>
	<p>ПК 5.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в</p>

		<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий</p>
--	--	---

		<p>сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с</p>	<p>Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>

	<p>учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления</p> <hr/> <p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости</p>
--	---	---

4.5 Подготовка и защита дипломной работы.

4.5.1 В ходе выполнения и представления результатов дипломной работы обучающийся должен:

– показать способность и умение самостоятельно решать задачи профессиональной деятельности, проводить поиск, обработку и изложение информации, научно

аргументировать и защищать свою точку зрения, опираясь на теоретические знания, практические навыки и сформированные общие и профессиональные компетенции;

- показать достаточный уровень общей и специальной подготовки, соответствующей требованиям ОПОП и ФГОС СПО по специальности, способность и умение применять теоретические знания и практические навыки при решении конкретных задач, стоящих перед специалистом в современных условиях;

- показать умение разработать программу исследования, включающую формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;

- показать способность к анализу источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;

- показать умение систематизировать и анализировать полученные результаты;

- уметь выделять элементы новизны по исследуемой проблеме;

- продемонстрировать умение вести диалог, представлять результаты исследований, отвечать на вопросы, оперировать научной и специальной терминологией.

4.5.2 Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломной работы, в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Темы дипломных работ соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу, разрабатываются преподавателями междисциплинарных курсов совместно с представителями работодателей, заинтересованных в трудоустройстве выпускников.

4.5.3 Для подготовки дипломной работы выпускнику назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом ректора ФГБОУ ВО «ВВГУ» на основании личного заявления студента (Приложение 1), поданного не позднее, чем за 2 недели до выхода на преддипломную практику

4.5.4 Основными функциями руководителя дипломного проекта (работы) являются:

- разработка индивидуального задания в соответствии с выбранной темой (Приложение 2);

- оказание помощи студенту в разработке календарного графика работы на весь период выполнения дипломной работы (Приложение 3);

- оказание помощи обучающемуся в подборе необходимой литературы и Интернет-ресурсов;

- консультирование обучающегося по вопросам содержания и последовательности выполнения работы;

- контроль хода выполнения дипломной работы в соответствии с установленным графиком в форме регулярного обсуждения с обучающимся промежуточных результатов, полученных при выполнении дипломной работы;

- консультирование обучающегося (оказание помощи) при подготовке доклада (презентации) к процедуре защиты дипломной работы;

- представление письменного отзыва на дипломную работу.

По завершении студентом выполнения и написания дипломной работы руководитель проверяет качество работы, подписывает ее, готовит отзыв о дипломной работе и передает работу вместе с отзывом (Приложение 4) председателю ЦМК (в учебную часть).

4.5.5 Ответственность за содержание, выводы, достоверность всех данных, качество оформления, а также своевременное завершение дипломной работы (проекта) несет обучающийся - автор дипломной работы.

4.5.6 Дипломная работа подлежит обязательному прохождению нормоконтроля на соответствие требованиям к оформлению текстовой части выпускных квалифицированных работ. Нормоконтроль осуществляют преподаватели структурного подразделения СПО, утвержденные на заседании цикловой методической комиссии.

4.5.7 Общее руководство подготовкой и контроль за ходом выполнения дипломной работы студентом осуществляется заместителем директора по учебной работе структурного подразделения СПО.

4.5.8 Защита дипломных работ проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава, не считая членов экспертной группы.

4.5.9 Процедура защиты, как правило, включает: устное сообщение автора работы (доклад) перед членами ГЭК (не более 7-10 минут); вопросы членов ГЭК и других присутствующих на процедуре защиты лиц к автору работы, относящиеся к его устному выступлению или представленному тексту, и ответы на них; выступление руководителя дипломной работы (с предоставлением письменного отзыва); выступления членов ГЭК и других присутствующих на защите лиц, касающиеся содержания и итогов выполнения дипломного проекта (работы). На всю процедуру защиты дипломной работы отводится до 30 минут.

4.5.10 Выпускникам и лицам, привлекаемым к проведению ГИА, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

5. Требования к структуре дипломной работы

5.1 Работа оформляется в соответствии с требованиями стандарта СК-СТО-ТР-04-1.005-2015 «Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам».

5.2 Дипломная работа содержит следующие структурные элементы:

- **Титульный лист.**
- **Содержание.** В нём последовательно перечисляются все заголовки работы с указанием номера страницы, на которой помещен каждый заголовок.
- **Введение.** Должно быть четко структурировано, отражать актуальность и новизну выбранной темы, оценку современного состояния решаемой проблемы, цель выполнения работы, задачи, которые необходимо решить для достижения цели работы, и практическое значение результатов дипломной работы.
- **Основная часть.** Основная часть работы делится на главы, каждая из которых должна содержать законченную информацию. Например, Глава 1 содержит теоретическую часть дипломной работы. Глава 2, как правило, содержит методическую часть дипломной работы. Глава 3 содержит практическую часть дипломной работы.
- **Заключение.** В заключении необходимо отметить преимущества выдвигаемых автором предложений, охарактеризовать возможные перспективы дальнейшего развития работ в этой области, представить практические рекомендации или результаты внедрения положений дипломной работы. Выводы должны быть четкими, лаконичными, представленными отдельными пронумерованными пунктами.
- **Список использованных источников и литературы.** Список оформляется в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научно-справочному аппарату, включает все источники, которыми обучающийся пользовался при написании дипломного проекта (работы). Нумерация литературных ссылок в работе должна быть единой, сплошной, начиная с литературного обзора и заканчивая экспериментальной частью. Список может быть составлен по алфавитному признаку, по хронологическому признаку (в порядке выпуска работ), по мере упоминания работ в тексте.
- **Приложения.** В приложении могут быть размещены графики, таблицы, выдержки из официальных и реальных документов (фотографии, карты, схемы, диаграммы, чертежи, результаты экспериментов и т.д.). Все материалы приложения должны помочь более полно осветить проблему, затронутую в работе, показать, как формировались данные для расчетов. Каждое приложение начинается с новой страницы, имеет буквенное обозначение и название, которые указываются в оглавлении. В тексте работы ссылка на приложение дается в круглых скобках. Графическая часть проекта должна быть представлена на плакатах.

5.3 К процедуре защиты дипломной работы студенту необходимо подготовить сам диплом, раздаточный материал (при необходимости), презентацию и доклад, содержащий в себе краткое изложение исследования и основные выводы.

Структура доклада должна включать:

- актуальность работы (2–3 предложения);
- характеристику объекта и предмета исследования;
- перечисление используемых методов исследования;
- описание поставленных целей и задач;
- краткий рассказ в логической последовательности о том, как решались поставленные задачи и к каким выводам пришли (краткий пересказ всех глав диплома с выводами);
- предложения и рекомендации по улучшению и оптимизации предмета и объекта исследования;
- обоснование научной и практической ценности предложений студента и дипломного проекта (работы) в целом.

Объём доклада должен составлять от 5 до 8 страниц, объём презентации не больше 25 слайдов (включая выходные данные).

6. Оценивание результатов ГИА

6.1 Результаты проведения ГИА оцениваются с проставлением одной из отметок: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления протоколов заседаний ГЭК.

6.2 Оценивание результатов демонстрационного экзамена.

6.2.1 Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации. Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено. Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА. Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в университет в составе архивных документов.

Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы 1.

Таблица 1 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

6.2.2 Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки

"отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

6.2.3 На основании итогового протокола ДЭ и таблицы № 1 секретарь ГЭК заполняет аттестационную ведомость по ДЭ, а члены государственной экзаменационной комиссии, включая председателя ГЭК, ее подписывают. Копия итогового протокола прилагается к аттестационной ведомости.

6.3 Оценивание результатов защиты дипломной работы.

6.3.1 ГЭК оценивает дипломную работу с учетом ее содержания, умения обучающегося излагать и отстаивать основные положения работы, а также с учетом мнения руководителя дипломной работы.

6.3.2 Решение ГЭК оформляется протоколом, который подписывается председателем ГЭК, в случае его отсутствия заместителем ГЭК и секретарем ГЭК и хранится в архиве университета.

6.3.3 Дипломная работа после защиты хранится в структурном подразделении СПО на бумажном и электронном носителях не менее 5 лет (если не установлено иное). Через 6 лет после защиты дипломные работы списывается по акту комиссией, утверждаемой распоряжением по колледжу и возглавляемой директором.

6.4 В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.5 Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов ГЭК, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании ГЭК является решающим.

6.6 Выпускникам, не прошедшим ГИА по уважительной причине, в том числе не явившимся по уважительной причине для прохождения одного из аттестационных испытаний, предусмотренных формой ГИА (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по уважительной причине), предоставляется возможность пройти ГИА, в том числе не пройденное аттестационное испытание (при его наличии), без отчисления из образовательной организации.

6.7. Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, в том числе не явившиеся для прохождения ГИА без уважительных причин (далее - выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине), и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, могут быть допущены образовательной организацией для повторного участия в ГИА не более двух раз.

6.8. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления выпускником, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

6.9 Выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, отчисляются из образовательной организации и проходят ГИА не ранее чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые.

Для прохождения ГИА выпускники, не прошедшие ГИА по неуважительной причине, и выпускники, получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, восстанавливаются в образовательной организации на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

7. Порядок подачи и рассмотрении апелляций

7.1 По результатам ГИА выпускник имеет право подать в апелляционную комиссию письменную апелляцию о нарушении, по его мнению, Порядка и (или) несогласии с результатами ГИА (далее - апелляция).

7.2 Апелляция подается лично выпускником или родителями (законными представителями) несовершеннолетнего выпускника в апелляционную комиссию образовательной организации (Приложение 5).

Апелляция о нарушении Порядка подается непосредственно в день проведения ГИА, в том числе до выхода из центра проведения экзамена.

Апелляция о несогласии с результатами ГИА подается не позднее следующего рабочего дня после объявления результатов ГИА.

7.3 Апелляция рассматривается апелляционной комиссией не позднее трех рабочих дней с момента ее поступления.

7.4 Состав апелляционной комиссии утверждается ректором ФГБОУ ВО «ВВГУ» одновременно с утверждением состава государственной экзаменационной комиссии.

7.5 Апелляция рассматривается на заседании апелляционной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

На заседание апелляционной комиссии приглашается председатель соответствующей ГЭК, а также главный эксперт при проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена.

При проведении ГИА в форме демонстрационного экзамена по решению председателя апелляционной комиссии к участию в заседании комиссии могут быть также привлечены члены экспертной группы, технический эксперт.

Выпускник, подавший апелляцию, имеет право присутствовать при рассмотрении апелляции. С несовершеннолетним выпускником имеет право присутствовать один из родителей (законных представителей). Указанные лица должны при себе иметь документы, удостоверяющие личность.

7.6 Рассмотрение апелляции не является пересдачей ГИА.

7.7 При рассмотрении апелляции о нарушении Порядка апелляционная комиссия устанавливает достоверность изложенных в ней сведений и выносит одно из следующих решений:

об отклонении апелляции, если изложенные в ней сведения о нарушениях Порядка не подтвердились и (или) не повлияли на результат ГИА;

об удовлетворении апелляции, если изложенные в ней сведения о допущенных нарушениях Порядка подтвердились и повлияли на результат ГИА.

В последнем случае результаты проведения ГИА подлежат аннулированию, в связи с чем протокол о рассмотрении апелляции не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК для реализации решения апелляционной комиссии. Выпускнику предоставляется возможность пройти ГИА в дополнительные сроки, установленные образовательной организацией без отчисления такого выпускника из образовательной организации в срок не более четырех месяцев после подачи апелляции.

7.8 В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при прохождении демонстрационного экзамена, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию протокол заседания ГЭК, протокол проведения демонстрационного экзамена, письменные ответы выпускника (при их наличии), результаты работ выпускника, подавшего апелляцию, видеозаписи хода проведения демонстрационного экзамена (при наличии).

В случае рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА, полученными при защите дипломной работы, секретарь ГЭК не позднее следующего рабочего дня с момента поступления апелляции направляет в апелляционную комиссию дипломную работу, протокол заседания ГЭК.

7.9 В результате рассмотрения апелляции о несогласии с результатами ГИА апелляционная комиссия принимает решение об отклонении апелляции и сохранении

результата ГИА либо об удовлетворении апелляции и выставлении иного результата ГИА. Решение апелляционной комиссии не позднее следующего рабочего дня передается в ГЭК. Решение апелляционной комиссии является основанием для аннулирования ранее выставленных результатов ГИА выпускника и выставления новых результатов в соответствии с мнением апелляционной комиссии.

7.10 Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании апелляционной комиссии является решающим.

Решение апелляционной комиссии доводится до сведения подавшего апелляцию выпускника в течение трех рабочих дней со дня заседания апелляционной комиссии.

7.11 Решение апелляционной комиссии является окончательным и пересмотру не подлежит.

7.12 Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом, который подписывается председателем (заместителем председателя) и секретарем апелляционной комиссии и хранится в архиве ФГБОУ ВО «ВВГУ».

8. Особенности проведения ГИА для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов и инвалидов

8.1 Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

8.2 При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;
- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);
- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

8.3 Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов.

8.4 Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в ФГБОУ ВО «ВВГУ» письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения государственной итоговой аттестации
в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших образовательную программу 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включают в себя комплект оценочной документации (КОД), варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемые оператором, а также критерии оценивания дипломной работы.

1.1 Оценка результатов освоения образовательной программы

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования у выпускника должны быть сформированы общие компетенции (Таблица 1) и профессиональные компетенции (Таблица 2).

Таблица 1 – Общие компетенции

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

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

	культурного контекста	
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:
		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
средства профилактики перенапряжения		

ОК 09	Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	<p>Умения:</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания:</p> <p>современные средства и устройства информатизации;</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках	<p>Умения:</p> <p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения:</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>определять источники финансирования</p> <p>Знания:</p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>

Таблица 2 – Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Навыки:
		выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов
		Умения:
		выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения
Знания:		
процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций;		

		<p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>ПК 1.2</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения</p>
	<p>Умения:</p>	<p>выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов</p>
	<p>Знания:</p>	<p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи; формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>
	<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выполнения подготовки к реализации</p>

	полуфабрикаты для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
		Умения:
		выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей; владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения)
		Знания:
		процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом; правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды; способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов; техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов; правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий	Навыки:
		выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
		Умения:
		выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</p>	<p>ПК 2.1 Организовывают подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать качество</p>

обслуживания		<p>безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность несоблюдение санитарно-гигиенических техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать рационального оборудования на рабочем месте; контролировать, осуществлять упаковку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, продуктов с учетом требований по безопасности сроков хранения</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	ПК 2.2	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации	<p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного</p>

	<p>супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве и осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав супов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления супов сложного ассортимента; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых супов; определять степень готовности, доводить до вкуса и оценивать качество органолептическим способом супов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных супов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи супов; организовывать хранение сложных супов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость супов; вести учет реализованных супов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p>
		<p>Знания:</p> <p>Процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента; правила разработки или адаптации рецептов с учетом выхода порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; правила сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных супов сложного ассортимента; правила минимизации потерь питательных веществ, массы продукта при обработке, определения степени готовности, доведения до вкуса, оценки органолептическим способом сложного ассортимента; способы выявления исправления дефектов, охлаждение, замораживание,</p>

		размораживание полуфабрикатов готовых супов для организации хранения
	ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	<p>Навыки: приготовления, выполнения непродолжительного хранения горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Умения: выполнять и контролировать процессы творческого подготовки к презентации и реализации соусов сложного ассортимента потребностей категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать хранение и расход запасов, продуктов на производстве; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, продуктов, входящих в состав соусов сложного ассортимента в соответствии заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для соусов сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом соусов сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для соусов, готовые соусы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных соусов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи соусов; организовывать хранение сложных соусов с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость соусов; вести учет реализованных соусов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания: Процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации соусов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода соусов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора,</p>

		<p>требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок для соусов, готовых соусов с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления соусов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления соусов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов Приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных соусов для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи соусов сложного ассортимента; температура подачи соусов сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных соусов; требования к безопасности хранения соусов ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных соусов; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента;</p>

		<p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для готовые супы для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; организовывать хранение сложных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с учетом требований безопасности продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий; вести учет реализованных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: Процессы приготовления, творческого оформления подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного приготовления; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря; правила охлаждения замораживания, размораживания заготовок с учетом требований к безопасности; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы</p>

		<p>подачи горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; требования к хранения горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования горячих блюд и гарниров из овощей, круп, макаронных изделий; правила и техники общения, ориентированные потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>

		<p>контролировать температуру подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос:</p> <p>рассчитывать стоимость горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки, готовых горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техники порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента;</p>

		<p>температура подачи горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; требования к безопасности хранения горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из рыбы,</p>

		<p>нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области</p>

		<p>приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.7</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в</p>

		<p>приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовые блюда для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовке к презентации и реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного</p>

		<p>производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила общения, техника общения, ориентированная на потребителя; базовый словарный запас на иностранном языке</p>
	<p>ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p>

		<p>комбинировать разные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые горячие блюда, кулинарные изделия, закуски, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>ПК 3.1</p> <p>Организовывают подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных</p>

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>и регламентами</p>	<p>блюдов, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p>
--	-----------------------	---

		<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных соусов, заправок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для холодных соусов, заправок сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить соусы сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых соусов; определять степень готовности, доводить до вкуса, оценивать качество органолептическим способом холодных соусов, заправок сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных соусов, заправок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных соусов, заправок; организовывать хранение сложных холодных соусов, заправок с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость холодных соусов, заправок; вести учет реализованных холодных соусов, заправок с прилавка/раздачи;</p>

		<p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, непродолжительного хранения холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных соусов, заправок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых соусов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных соусов, заправок; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства, алкогольных напитков и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных соусов, заправок сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техники порционирования, варианты оформления сложных холодных соусов, заправок для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуски на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; температура подачи холодных соусов, заправок сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных соусов, заправок сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных соусов, заправок; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного</p>

	<p>сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав салатов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить салаты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых салатов;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом салатов сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных салатов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи салатов;</p> <p>организовывать хранение сложных салатов с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость салатов;</p> <p>вести учет реализованных салатов с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к</p>
--	--	--

		<p>презентации и реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода салатов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых салатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных салатов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила хранения заготовок для салатов с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления салатов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных салатов для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи салатов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения салатов сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных салатов;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей</p>	<p>Навыки:</p> <p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и</p>

	<p>различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав канапе, холодных закусок сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить канапе, холодные закуски сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке;</p> <p>обеспечивать безопасность готовых канапе, холодных закусок; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для супов, готовые супы для организации хранения;</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных канапе, холодных закусок; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи канапе, холодных закусок;</p> <p>организовывать хранение сложных канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос; рассчитывать стоимость канапе, холодных закусок;</p> <p>вести учет реализованных канапе, холодных закусок с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству,</p>
--	--	--

		<p>примерные нормы выхода канапе, холодных закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных канапе, холодных закусок;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для канапе, холодных закусок, готовых канапе, холодных закусок с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных канапе, холодных закусок для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила разогревания охлажденных, замороженных канапе, холодных закусок;</p> <p>требования к безопасности хранения канапе, холодных закусок сложного ассортимента;</p> <p>правила упаковки на вынос, маркирования упакованных канапе, холодных закусок;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.5</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на</p>

	<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, кондицией сырья; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при термической обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовые холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; организовывать хранение сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности готовой продукции; организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; рассчитывать стоимость холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; вести учет реализованных холодных блюд из рыбы, нерыбного</p>
--	---	---

		<p>водного сырья с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания: процессы приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, готовых холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом требований к безопасности; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>

	<p>ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных блюд из мяса, домашней дичи, кролика сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные блюда из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта при кулинарной обработке; обеспечивать безопасность готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; определять степень готовности, доводить до вкуса оценивать качество органолептическим способом холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественную продукцию; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных блюд, готовые блюда для организации хранения; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; сервировать для подачи с учетом потребностей</p>
--	---	---

		<p>различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>организовывать хранение сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать, контролировать процесс упаковки на вынос: рассчитывать стоимость холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>вести учет реализованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе блюд</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>правила охлаждения и замораживания, размораживания заготовок для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика с учетом требований к безопасности;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления сложных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика для</p>

		<p>подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; температура подачи холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила разогревания охлажденных, замороженных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; требования к безопасности хранения холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента; правила упаковки на вынос, маркирования упакованных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных; ведения расчетов с потребителями</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; определять ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результаты определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; рассчитывать количество сырья по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры и представлять результат проработки руководству; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания: знать процессы разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий</p>

		<p>потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы созревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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</p>	<p>Навыки: выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественного сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p>

		<p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения</p>
		<p>Знания: процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
	<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

		<p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; варианты сочетания основных продуктов с другими</p>
--	--	--

		<p>ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас в т.ч. на иностранном языке; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с</p>

		<p>нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи горячих десертов; организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе.</p>
		<p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;</p>

		<p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;</p> <p>виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p> <p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;</p> <p>методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</p> <p>температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>правила и техники общения, ориентированные на потребителя;</p> <p>базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления</p>

	<p>холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи холодных напитков; организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость холодных напитков;</p> <p>вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими</p>
--	--

		<p>ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять</p>

		<p>различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков;</p> <p>сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);</p> <p>рассчитывать стоимость горячих напитков;</p> <p>вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;</p> <p>консультировать потребителей;</p> <p>владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе</p> <p>Знания:</p> <p>процессы и требования к подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</p> <p>пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для</p>
--	--	--

		<p>ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке</p>
	<p>ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения разработки, адаптации и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведение расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p>

		оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
		<p>Знания:</p> <p>процессы разработки, адаптации и презентации рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков</p>
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Навыки:</p> <p>выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной</p>

		<p>безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p>
		<p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p>

	<p>полуфабрикато в для хлебобулочных , мучных кондитерских изделий</p>	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных</p>
--	--	---

		полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения
		Знания:
		<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
	<p>ПК 5.3</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	Навыки:
		<p>приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p>
		Умения:
		<p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p>

		<p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного</p>
--	--	---

		<p>хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки: выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов;</p>

	<p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>доводить тесто до определенной консистенции;</p> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе</p>
--	---

		<p>мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>
	<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</p>

	<p>контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией,</p>
--	---

		<p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания:</p> <p>процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>ведения расчетов, оформления результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов</p>

		<p>обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления</p>
		<p>Знания: процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</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>Навыки: выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p> <p>Умения: разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков;</p>

		<p>рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню</p>
		<p>Знания: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</p>
	<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия</p>	<p>Навыки: выполнения текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; координации деятельности подчиненного персонала</p> <p>Умения: выполнять и контролировать текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p>

	<p>я с другими подразделениями</p>	<p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Знания:</p> <p>знать виды организационных требований и их влияние на текущее планирование работы подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации питания;</p> <p>методы эффективного планирования работы бригады/команды;</p> <p>методы привлечения членов бригады/команды к процессу планирования работы;</p> <p>методы эффективной организации работы бригады/команды;</p> <p>способы получения информации о работе бригады/команды со стороны;</p> <p>способы оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды, поощрения членов бригады/команды;</p> <p>личные обязанности и ответственность бригадира на производстве;</p> <p>принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>правила работы с документацией, составление и ведение которой входит в обязанности бригадира;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие область личной ответственности бригадира;</p> <p>структура организаций питания различных типов, методы осуществления взаимосвязи между подразделениями производства;</p> <p>методы предотвращения и разрешения проблем в работе, эффективного общения в бригаде/команде;</p> <p>психологические типы характеров работников системы и формы оплаты труда, виды стимулирующих и компенсационных выплат</p>
	<p>ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</p> <p>контроля хранения запасов, обеспечения сохранности запасов;</p> <p>проведение инвентаризации запасов</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;</p> <p>взаимодействовать со службой снабжения и ресурсного обеспечения;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>рассчитывать потребность и оформлять документацию по учету товарных запасов, их получению и расходу в процессе деятельности;</p> <p>определять потребность для выполнения производственной программы;</p> <p>контролировать условия, сроки, ротацию, товарное соседство сырья, продуктов в процессе хранения;</p> <p>проводить инвентаризацию, контролировать сохранность запасов;</p>

		<p>составлять акты списания (потерь при хранении) запасов, продуктов</p> <p>Знания:</p> <p>требования к условиям, срокам хранения и правила складирования ресурсного обеспечения в организациях питания; назначение, правила эксплуатации складских помещений, холодильного и морозильного оборудования; изменения, происходящие в продуктах при их хранении; сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов; возможные риски при хранении продуктов (микробиологические, физические, химические и прочие); причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов (человеческий фактор, отсутствие/недостаток информации, неблагоприятные условия и прочее). способы и формы инструктирования персонала в области безопасности хранения пищевых продуктов и ответственности за хранение продуктов и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности; графики технического обслуживания холодильного и морозильного оборудования и требования к обслуживанию; современные тенденции в области хранения пищевых продуктов на предприятиях питания; методы контроля возможных хищений запасов продуктов на производстве; процедура и правила инвентаризации запасов продуктов; порядок списания продуктов (потерь при хранении); современные тенденции в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях питания</p>
	<p>ПК 6.4</p> <p>Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Навыки:</p> <p>организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; планирования текущей деятельности подчиненного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля);</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции; определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать работу подчиненного персонала</p> <p>Знания:</p> <p>формы и методы организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; особенности деятельности организаций питания различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: санитарные правила и нормы (СанПиН), профессиональные стандарты, должностные инструкции, положения, инструкции по пожарной безопасности, технике безопасности, охране труда персонала ресторана;</p>

		<p>отраслевые стандарты; правила внутреннего трудового распорядка ресторана; правила, нормативы учета рабочего времени персонала; стандарты на основе системы HACCP, ГОСТ ISO 9001-2011 классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; схемы, правила проведения производственного контроля; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; современные тенденции и передовые технологии, процессы приготовления продукции и напитков собственного производства; правила составления графиков выхода на работу</p>
	<p>ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p>	<p>Навыки: выполнения и контроля инструктирования и обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте; оценки результатов обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников поварского и кондитерского дела на рабочем месте</p> <p>Умения: анализировать уровень подготовленности подчиненного персонала, определять потребность в обучении, направления обучения; выбирать методы обучения, инструктирования; составлять программу обучения; оценивать результаты обучения; координировать обучение на рабочем месте с политикой предприятия в области обучения; объяснять риски нарушения инструкций, регламентов организации питания, ответственность за качество и безопасность готовой продукции; проводить тренинги, мастер-классы, инструктажи с демонстрацией приемов, методов приготовления, оформления и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с инструкциями, регламентами, приемов безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов</p> <p>Знания: знать виды, формы и методы мотивации персонала (работников); способы и формы инструктирования персонала; формы и методы профессионального обучения на рабочем месте; виды инструктажей, их назначение; роль наставничества в обучении на рабочем месте; методы выявления потребностей персонала в профессиональном развитии и непрерывном повышении собственной квалификации;</p>

		<p>личная ответственность работников в области обучения и оценки результатов обучения;</p> <p>правила составления программ обучения;</p> <p>способы и формы оценки результатов обучения персонала;</p> <p>методики обучения в процессе трудовой деятельности;</p> <p>принципы организации тренингов, мастер-классов, тематических инструктажей, дегустаций блюд;</p> <p>законодательные и нормативные документы в области дополнительного профессионального образования и обучения, защиты прав потребителей и предоставления качественных услуг питания;</p> <p>современные тенденции в области обучения персонала на рабочем месте и оценки результатов обучения</p>
Применение цифровых технологий в кондитерском деле	ПК 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле	Навыки:
		использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета
		Умения:
	оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированного программного обеспечения и мобильных устройств	
	Знания:	
	постановлений, распоряжений, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания	
ПК 9.2 Применение цифровых технологий в кондитерском деле	Навыки:	
		подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
		Умения:
	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	
	Знания:	
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	
Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	ПК 7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места	Навыки:
		работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах
		Умения:
	проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания	
	Знания:	
	санитарно-эпидемиологические правила и нормативы, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правила комплектации, сроки и условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания	
ПК 7.2 Выполнять задания повара	Навыки:	
	оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК	

	по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	<p>Умения: осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных изделий и десертов в соответствии с существующим меню</p> <p>Знания: постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия</p>
Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции	ПК 8.1 Осуществлять контроль на различных стадиях производства пищевой продукции, сырья, полуфабриката в соответствии с требованиями государственными	Навыки: работы с продуктами
		Умения: проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выполнять функции cost контролера
		Знания: санитарно-эпидемиологические правил и нормативов, рецептур, технологии приготовления блюд, требований к качеству, правил комплектации, сроков и условий хранения блюд

Тематика дипломных работ определяется в соответствии с учебным планом и программами учебных модулей по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

После утверждения темы дипломной работы студент получает от руководителя задание на дипломную работу по утвержденной форме (приложение А). Задание на дипломную работу служит основой для составления плана дипломной работы.

Избранная тема дипломной работы закрепляется за студентом приказом ФГБОУ ВО «ВВГУ» и изменению в процессе выполнения дипломной работы не подлежит.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

2. Примерные темы дипломных работ

№ п/п	Наименование темы выпускной квалификационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе	Перечень, подлежащих разработке ВКР заданий/вопросов
1.	1. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции в кафе на 55 мест японской кухни	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Характеристика предприятия</p> <p>Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров</p> <p>Производственная программа</p> <p>Расчет численности работников производства</p> <p>Расчет сырья и площадей складских помещений</p> <p>Подбор оборудования для складских помещений</p> <p>Организация торговой деятельности</p> <p>Организация соблюдения правил санитарии и гигиены</p> <p>Организация контроля качества продукции</p>

		потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
2.	2. Совершенствование технологии и технология приготовления блюд в холодном цехе в ресторане повседневном (casual) на 110 мест	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Характеристика предприятия Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров Составление производственной программы Расчет численности работников производства Расчет сырья Расчет складских помещений Организация снабжения Организация торговой деятельности Организация контроля качества продукции Организация безопасных условий труда на производстве
3.	3. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд в горячем цехе в гастрономическом ресторане на 80 мест	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Характеристика предприятия Составление производственной программы ресторана Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров Расчет численности работников производства Расчет сырья Расчет складских помещений Технология организации заготовочных цехов Производственная программа цеха доработки полуфабрикатов Организация контроля качества продукции Организация предоставления услуг потребителям Организация безопасных условий труда на производстве
4.	4. Совершенствование технологического процесса приготовления, оформления и подачи холодного блюда	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда

		деятельности подчиненного персонала	
5.	5. «Рулет из птицы, мяса» в городском ресторане на 85 мест	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Разработка технологической документации</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация работы горячего цеха</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Структура управления рестораном</p> <p>Организация охраны труда</p>
6.	6. Организация процесса приготовления и технология приготовления холодных блюд и закусок в городском ресторане на 130 мест	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Характеристика предприятия</p> <p>Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров</p> <p>Производственная программа</p> <p>Расчет численности работников производства</p> <p>Расчет сырья и площадей складских помещений</p> <p>Подбор оборудования для складских помещений</p> <p>Организация холодного цеха</p> <p>Организация контроля качества продукции</p> <p>Организация санитарно-гигиенических требований, пожарной безопасности</p>
7.	7. Организация процесса приготовления и технология приготовления мясных блюд в шашлычной на 60 мест.	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация работы цеха</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Структура управлением предприятием</p> <p>Организация охраны труда</p>

8.	8. Организация процесса приготовления и приготовление изделий из пряничного теста в кафе общего типа на 60 мест	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация приготовления изделий из пряничного теста</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация охраны труда</p>
9.	9. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов в кафе-кондитерской на 50 мест.	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Характеристика предприятия</p> <p>Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров</p> <p>Производственная программа</p> <p>Расчет численности работников производства</p> <p>Расчет сырья</p> <p>Организация производства</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов</p> <p>Организация контроля качества продукции</p> <p>Организация снабжения</p>
10.	10. Организация приготовления и приготовление блюд из яиц и творога в горячем цехе семейного кафе на 60 мест	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация работы мясорыбного цеха</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация охраны труда</p>
11.	11. Организации процесса приготовления и	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной</p>

	приготовление «Чинахи в горшочках» в кафе общего типа на 55 мест	изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы холодного цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
12.	13. Организация технологического процесса приготовления и приготовление холодных блюд и закусок в городском ресторане на 75 мест.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Характеристика предприятия Составление производственной программы Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров Расчет сырья Расчет складских помещений Расчет численности работников производства Производственная программа холодного цеха Расчет и подбор технологического оборудования Расчет площади холодного цеха Организация контроля качества продукции Организация снабжения Организация безопасных условий труда на производстве
13.	14. Совершенствование организации процесса приготовления и приготовление блюд с использованием современных технологий и оборудования в детском кафе на 50 мест	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Технологический раздел Исходные данные Определение пропускной способности торгового зала Определение количества готовых блюд Определение количества покупных товаров Разработка производственной программы Расчет складских помещений Расчет численности производственных работников Организация работы горячего цеха Организационный раздел Организация снабжения предприятия Организация обслуживания Организация охраны труда
14.	15. Организация приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни в закусочной на 50 мест.	ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки	Характеристика предприятия Составление производственной программы Расчет количества потребителей, потребляемых блюд, покупных товаров

		<p>к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Расчет сырья</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности работников производства</p> <p>Производственная программа холодного цеха</p> <p>Расчет и подбор технологического оборудования</p> <p>Расчет площади холодного цеха</p> <p>Организация работы холодного цеха</p> <p>Организация контроля качества продукции</p> <p>Организация безопасных условий труда на производстве</p>
15.	<p>Технологический процесс приготовления национальных блюд и организация работы в кафе корейской кухни на 25 посадочных мест.</p>	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация работы горячего цеха</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация охраны труда</p>
16.	<p>16. Организация технологического процесса приготовления и приготовление блюд в горячем цехе кафе молодежного на 60 мест</p>	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация работы мясорыбного цеха</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация охраны труда</p>

17.	Организация технологического процесса приготовления заготовочных цехов в кафе на 40 мест	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация работы горячего цеха</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация охраны труда</p>
18.	18. Совершенствование технологии и технология приготовления блюд в холодном цехе ресторане на 80 мест	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация производства готовой продукции</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация охраны труда</p>
19.	Приготовление и способы подачи сложных блюд с доготовкой в присутствии гостя в городском ресторане на 75 мест	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p> <p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организация работы горячего цеха</p> <p>Организационный раздел</p> <p>Организация снабжения предприятия</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация охраны труда</p>
20.	20. Совершенствование технологического	<p>ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Технологический раздел</p> <p>Исходные данные</p> <p>Определение пропускной способности торгового зала</p>

	<p>процесса приготовления, оформления и подачи горячего блюда «Котлета по-киевски» в закусочной на 70 мест.</p>	<p>ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>Определение количества готовых блюд</p> <p>Определение количества покупных товаров</p> <p>Разработка производственной программы</p> <p>Расчет складских помещений</p> <p>Расчет численности производственных работников</p> <p>Организационный раздел снабжения предприятия</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация охраны труда</p>
--	---	--	--

3 Соответствие модулей задания демонстрационного экзамена запланированным результатам образовательной программы

Запланированные результаты образовательной программы	Модули демонстрационного экзамена
Вид деятельности 1: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	
ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы Модуль 3 - Холодный десерт
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы Модуль 3 - Холодный десерт
Вид деятельности 2: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы Модуль 3 - Холодный десерт
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы Модуль 3 - Холодный десерт
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	

форм обслуживания	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
Вид деятельности 3: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы
Вид деятельности 4: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Модуль 3 - Холодный десерт

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Модуль 3 - Холодный десерт
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Модуль 3 - Холодный десерт
Вид деятельности 5: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Модуль 3 - Холодный десерт
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Модуль 3 - Холодный десерт
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	
Вид деятельности 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.	Модуль 1 - Холодная закуска из птицы Модуль 2 - Горячее блюдо из птицы Модуль 3 - Холодный десерт
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	

4. Критерии оценивания

4.1 Критерии оценивания дипломной работы

В основе оценки дипломного проекта (работы) лежит пятибалльная система.

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу: работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе, характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями; соблюдены все правила оформления работы имеет положительные отзывы руководителя и рецензента; при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу: работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями; есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок. Имеет положительный отзыв руководителя и рецензента; при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

– носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе проблем, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения; представленная работа имеет отклонения и не во всем соответствует требованиям, предъявляемым к такого рода работам. В отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа; при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

– не носит исследовательского характера, Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цель, задачи неточно и неполностью, (работа незначительна – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях; содержание и тема работы плохо согласуются между собой; не имеет выводов либо они носят декларативный характер; в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания; при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

5.2 Критерии оценки демонстрационного экзамена

Критерии оценки демонстрационного экзамена максимально приближены к оценке выполнения заданий национального чемпионата по компетенциям «Поварское дело».

Объективные критерии оценивания работы участника:

соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;

соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;

соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;

рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;

правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);

правильность использования цветных разделочных досок;

Субъективные критерии оценивания работы участника:

организационные навыки - планирование и ведение процесса приготовления,

эффективность, контроль за ведением процесса;

владение кулинарными техниками;

Объективные критерии оценивания результата работы участника:

время подачи;

температура подачи;

присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;

корректная масса или размер блюда;

чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)

Субъективные критерии оценивания результата работы участника:

визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)

стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;

сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;

консистенция каждого компонента блюда в отдельности;

вкус каждого компонента блюда в отдельности.

Окончательная оценка определяется голосованием на закрытом заседании ГЭК. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку осуществляется на основе таблицы № 3.

Таблица 3 – Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из стобальной шкалы в пятибальную

Оценка ГИА	«2»	«3»	«4»	«5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100,00%

Директору _____
(структурное подразделение)

_____ (Ф.И.О.)
Студента группы _____

_____ (Ф.И.О. студента полностью)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу закрепить за мной тему дипломного проекта (работы) _____

_____ (полное название темы)

Прошу разрешить мне выполнять дипломный проект (работу) под руководством _____
_____ (фамилия, имя, отчество, ученая степень, звание, должность преподавателя)

« _____ » _____ 202__ г. _____

Руководитель:

_____ (Ф.И.О. руководителя)

_____ (личная подпись)

« _____ » _____ 20__ г.

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦМК
_____ ФИО

подпись

«___» _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ

на выполнение *дипломной работы/ дипломного проекта*

Студенту (ке) _____

Группы _____ Специальность _____

1. Тема *дипломной работы/дипломного проекта* _____

утверждена приказом № _____ от «___» _____ 202__ г.

2. Срок сдачи *дипломной работы/дипломного проекта* _____

3. Состав, объем и структурное построение *дипломной работы/дипломного проекта*
(Перечень подлежащих разработке вопросов):

3.1. Введение:

3.2. Основная часть:

3.3. _____

3.4. _____

Рекомендуемая литература: _____

3.5. Перечень графического/иллюстративного/практического материала: _____

Консультант *дипломной работы/дипломного проекта*

в части _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Срок сдачи выполненной работы _____

Дата выдачи задания: «___» _____ 20__ г.

Руководитель *дипломной*

работы/дипломного проекта _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Задание получил _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Примечание: - задание прилагается к дипломному проекту (работе) и помещается после титульного листа

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

УТВЕРЖДАЮ
Председатель ЦМК
_____ ФИО

подпись

«___» _____ 20__ г.

**Календарный график
выполнения выпускной квалификационной работы
(дипломной работы/ дипломного проекта)**

Тема дипломной работы/ дипломного проекта _____

Студент _____

Группа _____ специальность _____

Наименование раздела дипломной работы/ дипломного проекта	Объем в % от объема дипломной работы/ дипломного проекта	Срок выполнения	Подпись руководителя

Дата предварительной защиты «___» _____ 20__ г.

Дата получения отзыва руководителя «___» _____ 20__ г.

Дата защиты дипломного проекта (работы) «___» _____ 20__ г.

Руководитель дипломной работы
/ дипломного проекта

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

Студент:

_____ (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «ВВГУ»)**

ОТЗЫВ

на выпускную квалификационную работу (дипломную работу/ дипломный проект)

Студента _____

Специальности _____ группы _____

Тема дипломной работы/ дипломного проекта _____

полное название согласно приказу

Представленная работа состоит из текстовой части (пояснительной записки) на _____ страницах, графической части на _____ чертежей, _____ плакатов.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЗЫВА.

Руководитель в отзыве должен дать характеристику и оценку следующим аспектам:

1. Тема научного исследования: насколько чётко она сформулирована и отвечает ли содержанию выпускной работы.
2. Насколько точно раскрыта актуальность и новизна работы, а также степень проработанности проблемы.
3. Чёткость формулировки целей дипломного проекта и оценка задач по их достижению.
4. Характеристика теоретической части.
5. Умение студента работать с литературными источниками, справочниками и способность ясно и чётко излагать материал.
6. Соблюдение стилистической выдержанности текста.
7. Уровень владения исследовательскими навыками (математической обработки данных, анализ и интерпретация результатов исследования, формулирование выводов и т.д.), оценка статистических данных на предмет их достоверности.
8. Оценка подготовленности студента, инициативность, ответственность и самостоятельность принятия решения при решении задач дипломной работы/ дипломного проекта.
9. Оценка чёткости и логичности выводов, соответствие их поставленным задачам.
10. Оценка практической значимости научного исследования.
11. Соблюдение правил и качество оформления дипломной работы/ дипломного проекта.
12. Общие достоинства и недостатки дипломной работы/ дипломного проекта.

В завершении отзыва научный руководитель формирует общий вывод и даёт оценку выполненной дипломной работы/ дипломного проекта, высказывает мнение о возможности присвоения выпускнику квалификации.

Руководитель дипломной работы/ дипломного проекта _____

ФИО, ученая степень, звание, должность

«__» _____ 202__ г.

Приложение 5

Председателю апелляционной комиссии

 ФИО председателя

Студента _____,
 ФИО студента полностью

Группа _____

Специальность _____

Форма обучения _____

Адрес: _____

Тел.: _____

e-mail: _____

АПЕЛЛЯЦИЯ

Прошу рассмотреть мою апелляцию о несогласии с / нарушении порядка.....

Содержание апелляции:

о дате, времени и месте проведения заседания Апелляционной комиссии прошу
 сообщить sms сообщением , e-mail _____ (указать нужное)

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

 (личная подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ

2024 г.

Рабочая программа воспитания по специальности является приложением 2 к Рабочей программе воспитания образовательной организации, реализующей программы СПО.

РАЗДЕЛ 1. ЦЕЛЕВОЙ

1.3. Целевые ориентиры воспитания

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания формируются разработчиками самостоятельно с учетом ФГОС СПО по специальности.

Вариативные целевые ориентиры не должны противоречить инвариантным целевым ориентирам.

Вариативные целевые ориентиры результатов воспитания, отражающие специфику специальности
Гражданское воспитание
– понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны
– осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни (г. Владивосток, Приморский край)
Патриотическое воспитание
– осознанно проявляющий равнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность
Духовно-нравственное воспитание
– обладающий сформированными представлениями о значении и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики
Эстетическое воспитание
– демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности
– использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности
Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия
– демонстрирующий физическую подготовленность и физическое развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности
Профессионально-трудовое воспитание
– применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой
– готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли
Экологическое воспитание
– ответственно подходящий к рациональному потреблению энергии, воды и других природных ресурсов в жизни в рамках обучения и профессиональной деятельности
– понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности,

обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью
Ценности научного познания
– обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности
– проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ

2.1. Воспитательные модули: виды, формы, содержание воспитательной деятельности по специальности

Модуль «Образовательная деятельность»

- использование воспитательных возможностей содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей для формирования у обучающихся позитивного отношения к российским традиционным духовно – нравственным и социокультурным ценностям, подбор соответствующего тематического содержания, текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций для обсуждений и т. п., отвечающих содержанию и задачам воспитания
- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на аудиторных занятиях объектов, явлений событий и т.д., инициирование обсуждений, высказываний обучающимися своего мнения, выработки личностного отношения к изучаемым событиям, явлениям;
- использование учебных материалов (образовательного контента, художественных фильмов, литературных произведений и проч.) способствующих повышению статуса и престижа рабочих профессий, прославляющих трудовые достижения, повествующих о семейных трудовых династиях.
- инициирование и поддержка исследовательской деятельности при изучении учебных дисциплин и профессиональных модулей в форме индивидуальных и групповых проектов, исследовательских работ групповых направленностей
- реализация курсов, дополнительных занятий исторического просвещения, патриотической, гражданской, экологической, научно – познавательной, краеведческой, историческо – культурной, туристическо – краеведческой, спортивно – оздоровительной, художественно – эстетической, духовно – нравственной направленности, а также курсов, направленных на формирование готовности обучающихся к вступлению в брак и осознанному родительству

Модуль «Кураторство»

инициирование и поддержка участия обучающихся в мероприятиях, конкурсах и проектах профессиональной направленности
организация социально-значимых проектов профессиональной направленности для личностного

развития обучающихся, дающих возможности для самореализации в выбранной специальности

Модуль «Наставничество»

мастер-классы, тренинги и практикумы от наставника в рамках сопровождения профессионального роста наставляемых, развития их профессиональных навыков и компетенций в специальности

организация под руководством наставника социально-значимых проектов по специальности

Модуль «Основные воспитательные мероприятия по специальности»

мастер классы, проведение конкурсов профессионального мастерства, показы, выставки, открытые лекции и демонстрации, экскурсии, дни открытых дверей, квесты

встречи с известными представителями специальности

круглые столы, просветительские мероприятия с участием амбассадоров специальности

Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

организация музейно-выставочного пространства, содержащего экспозиции об истории и развитии специальности, выдающихся деятелей производственной сферы, имеющей отношение к специальности, соответствующих предметов-символов профессиональной сферы, информационных справочных материалов о предприятиях профессиональной сферы, являющихся предметом гордости отечественной науки и технологий, имеющих отношение к специальности

размещение, поддержание, обновление на территории ПОО выставочных объектов, ассоциирующихся со специальностью

Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

профессиональные встречи, диалоги с приглашением родителей (законных представителей), работающих по специальности, чествование трудовых династий специальности

совместные мероприятия, посвященные Дню специальности

Модуль «Профилактика и безопасность»

реализация элементов, программы профилактической направленности, реализуемые в ПОО и в социокультурном окружении в рамках просветительской деятельности по специальности

организация мероприятий по безопасности в цифровой среде, связанных со специальностью

поддержка инициатив обучающихся в сфере укрепления безопасности жизнедеятельности в ПОО, в том числе в рамках освоения образовательных программ специальности

Модуль «Социальное партнёрство и участие работодателей»

организация взаимодействия с представителями сферы деятельности, ознакомительных и познавательных экскурсий с целью погружения в специальность
организация и проведение на базе организаций-партнёров мероприятий, посвященных специальности: презентации, лекции, акции
реализация социальных проектов по специальности, разрабатываемых и реализуемых совместно обучающимися, педагогами с организациями-партнёрами

Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

организация конкурса профессионального мастерства, приуроченного ко Дню специальности
участие в региональных, всероссийских и международных профессиональных проектах по специальности
проведение конкурса «Профессиональный студент» или «Профессиональная команда» по итогам профессиональных практик
организация участия волонтеров в мероприятиях социальных и производственных партнеров по специальности
организация клубов профессиональной направленности «Амбассадоры по специальности»
проведение практико-ориентированных мероприятий

РАЗДЕЛ 3. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ

3.1. Кадровое обеспечение

Разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности (привлечение профильных специалистов образовательной организации)

реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: - социальный педагог - зам директора - педагог-организатор
разделение функционала, связанного с планированием, организацией, обеспечением, реализацией воспитательной деятельности осуществляется на основании локальных нормативно-правовых документов образовательной организации Привлечение специалистов других организаций, социальных партнеров
привлечение организаций профессиональной направленности с целью реализации воспитательной деятельности в рамках освоения образовательной программы по специальности: -ООО «РОМАНИ» -ООО «ТОКИО» - ДВЗ «Звезда»

3.2. Нормативно-методическое обеспечение

Утверждение и внесение изменений в должностные инструкции педагогических работников по вопросам воспитательной деятельности

программа «Психологическое сопровождение адаптации первокурсников»

программа «Психологическое сопровождение личностного и профессионального становления студента»

3.3. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

Основания для поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся по специальности – рейтинги, портфолио и пр.

наличие профессионального портфолио - способ документирования достижений, профессионального роста и активной жизненной позиции обучающегося

участие и результативность в конкурсах и мероприятиях профессиональной направленности, связанных со специальностью

рекомендации к поощрению от наставника, социальных и производственных партнеров

реализация просветительской деятельности в рамках освоения образовательных программ по специальности

успешное освоение образовательных программ по специальности

Формы поощрения: объявления благодарности, помещение на доску почета, награждение грамотой, памятным подарком, материальное стимулирование

сертификаты, дипломы, грамоты, стипендии или призы, поощрительные письма, фотовыставки изделий, работ, публичное признание заслуг, публикации в СМИ, интервью, персональная выставка работ, направление на дополнительные образовательные программы, стажировки и др.

3.4. Анализ воспитательного процесса

Анализ воспитательного процесса по профессии\специальности может осуществляться в рамках единого мониторинга в профессиональной образовательной организации.

анализ профессионально-трудового воспитания, ориентированного на практическую подготовку обучающегося и условий развивающей образовательной среды, способствующей профессиональному и личностному росту обучающихся в рамках освоения образовательной программы по специальности

**Календарный план воспитательной работы
по специальности «Поварское и кондитерское дело» (9 кл.)**

Календарный план воспитательной работы по специальности разрабатывается в свободной форме, с указанием содержания, форм и видов воспитательной деятельности (по модулям) с учетом особенностей конкретной специальности.

№	Направление	Место проведения	Содержание и формы деятельности	Ответственные
Сентябрь				
1.	Гражданское	Колледж	«День окончания второй мировой войны – 3 сентября»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Международный день распространения грамотности	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
			День солидарности в борьбе с терроризмом	Кураторы, преподаватели истории
			День памяти жертв политических репрессий Экскурсия в музей Арсеньев	Кураторы, преподаватели истории
2.	Патриотическое	Колледж	День Тигра. Подготовка и участие в праздничном шествии	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Россия-мои горизонты	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
3.	Духовно-нравственное	Колледж	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год, сентябрь). День зарождения государственности (862 год)	Кураторы, преподаватели истории
4.	Физическое	ВВГУ	В здоровом теле	Спортивный студенческий клуб

5.	Трудовое	Колледж	День наставника профессии/специальности «Мастерская наставника	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели
			Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	Культурно-творческое	Владивосток	«Архитектурная история нашего города»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
7.	Научно-образовательное	Колледж	День знаний. Торжественная линейка	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
			Адаптационная неделя	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, социальный-педагог
		ВВГУ	Медиа школа	Управление молодежной политики
Октябрь				
1.	Гражданское	Колледж	«Международный день пожилых людей»	Центр волонтеров
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Разговоры о важном	Куратор
			День памяти жертв политических репрессий	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
2.	Патриотическое	ВВГУ	Экскурсии в музеи г. Владивостока	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		Колледж	Участие в мероприятиях, посвященных годовщине	Заместитель директора по ВР и

			образования Приморского края	СП, педагог организатор
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Цв-трек «Волонтерство.Начало»	Центр волонтеров
		Колледж	День отца	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
4.	Физическое	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	ВВГУ	Чистые игры	Центр волонтеров
6.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	Фестиваль «Звездная осень»	Управление молодежной политики
		Колледж	День Учителя, Поздравление преподавателей колледжа (концерт)	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
8.	Научно-образовательное	ВВГУ	Фестиваль «Наука 0+»	Департамент научно-исследовательской работы
		Колледж	Посвящение в студенты	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
Ноябрь				
1.	Гражданское	ВВГУ	«День народного единства»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		ВВГУ	Фестиваль социального дарения «Добрый еж»	Центр волонтеров
		ВВГУ	День МВД	Управление молодежной политики

		ВВГУ	Всемирный день прав ребенка	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	Патриотическое	ВВГУ	День толерантности в ВВГУ	Управление молодежной политики
		ВВГУ	«Профилактика экстремизма и терроризма»	Управление молодежной политики
		Колледж	День народного единства, Участие в городском мероприятии на площади города.	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, кураторы
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	«Профилактика наркотической, алкогольной, табакокурения и иных видов зависимостей»	Специалист по воспитательной работе
			«День матери»	Управление молодежной политики
			Цв-трек «Протоколльно-наградная группа»	Центр волонтеров
4.	Физическое	ВВГУ	Спартакиада ВВГУ	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	Научно-образовательное	Колледж	Родительские собрания (посвященные успеваемости, жизни студентов в колледже, общежитии)	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
		Посвящение в студенты	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
Декабрь				

1.	Гражданское	ВВГУ	День Конституции Российской Федерации «Государственные символы России»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		ВВГУ	Акция помощи бездомным животным «Помощь хвостикам»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Встреча с представителями КДН и ЗП	Заместитель директора по ВР и СП, социальный-педагог
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	Патриотическое	Колледж	День неизвестного солдата	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			День Героев Отечества	
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Ежегодный краевой конкурс «Волонтер года»	Центр волонтеров
			Международный день добровольца	Центр волонтеров
			Цв-трек «Медиаволонтерство»	Центр волонтеров
			Ежегодная студенческая премия #ПЕРВЫЙВВГУ	Управление молодежной политики
			Социальная акция «Апельсинка» по сбору подарков для детей из коррекционного центра	Управление молодежной политики
4.	Физическое	ВВГУ	«Веселые зимние старты»	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
			Новогодний концерт	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор, студенческий совет
Январь				
7.	Гражданское	ВВГУ	«Присоединяйся – стань донором»	Заместитель директора по ВР и

				СП, социальный-педагог
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
8.	Патриотическое	ВВГУ	Противодействие коррупции в ВВГУ	Управление молодежной политики
			Общероссийская акция взаимопомощи #МыВместе	Центр волонтеров
			День снятия блокады города Ленинграда.	Управление молодежной политики
		Колледж	Освобождение Красной армией крупнейшего «лагеря смерти» Аушвиц-Биркенау (Освенцима) – День памяти жертв Холокоста.	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
9.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
		Колледж	Мастер-класс по сервировке стола ФГБОУ ВО «ВВГУ», ООО «Пять вкусов», ООО «Батони», ИП Ницора А.В., ООО «Ресторация»	
			Мастер-класс «Кухни народов мира»	
Колледж	Мастер-класс «Технология приготовления кондитерских изделий»			
Колледж	День профессионалитета	Директор ЦПОСО		
10.	Культурно-творческое	ВВГУ	День российского студенчества	Молодежный центр
		Колледж	День студента «КВЕСТ по колледжу»	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор,

				студенческий совет
Февраль				
1.	Гражданское		«Мешок добра»	Центр волонтеров
		ВВГУ	День Российских студенческих отрядов	Управление молодежной политики
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	Патриотическое	ВВГУ	День защитника Отечества, конкурс чтецов	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	Международный день родного языка	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	Физическое	ВВГУ	Киберспортивный турнир	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
6.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	Концерт в честь Дня всех влюбленных	Молодежный центр
8.	Научно-образовательное	ВВГУ	«День российской науки». Участие в научной конференции «Наука +»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
Март				
1.	Гражданское	ВВГУ	Мисс и Мистер ВВГУ	Управление молодежной политики

		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		Колледж	Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
2.	Патриотическое	ВВГУ	День воссоединения Крыма с Россией	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.	Духовно-нравственное	ВВГУ	«Всемирный день театра»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Цв-трек «Амбассадоры»	Центр волонтеров
4.	Физическое	ВВГУ	Турнир по шахматам	Студенческий спортивный клуб
5.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
6.	Экологическое	ВВГУ	«Утилизация бытовых отходов»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
7.	Культурно-творческое	ВВГУ	Концерт в честь Международного женского дня 8 марта	Молодежный центр
Апрель				
1.	Гражданское	ВВГУ	Всемирный день донора крови	Управление молодежной политики
		Колледж	Презентация деятельности клубов «Амбассадоры специальности»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
2.	Патриотическое	ВВГУ	День космонавтики	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор

			Субботник «Чистый город»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.	Экологическое	ВВГУ	«Всемирный день Земли»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Субботник «Чистый университет»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		ВВГУ	День открытых дверей	
4.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
5.	Культурно-творческое	Владивосток	Бал серебряных волонтеров, приуроченный к дню рождения волонтерского корпуса «Симург»	Центр волонтеров
6.	Научно-образовательное	ВВГУ	Международная научно-практическая конференция-конкурс студентов, аспирантов и молодых исследователей «Интеллектуальный потенциал вузов – на развитие Дальневосточного региона России»	Департамент научно-исследовательской работы
Май				
		ВВГУ	День Победы	Заместитель директора по ВР и СП, педагог организатор
		ВВГУ	День памяти умершим от СПИДа	Управление молодежной политикой
		ВВГУ	День рождения Центра волонтеров ВВГУ	Центр волонтеров
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
1.	Гражданское	Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО

2.	Патриотическое	ВВГУ	«Георгиевская ленточка»	Молодежный центр
3.	Духовно- нравственное	ВВГУ	Праздник весны и труда	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	Физическое	ВВГУ	Турнир по мини-футболу	Студенческий спортивный клуб
5.	Экологическое	ВВГУ	Посадка растений и осуществление уходовых работ на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			«Чистые игры»	Центр волонтеров
			«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
		ВВГУ	День российского предпринимательства	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
6.	Трудовое	Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог- организатор
		ВВГУ	«Международный день музея»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
7.	Культурно- творческое	ВВГУ	День славянской письменности и культуры	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
8.	Научно- образовательное	Колледж	Родительские собрания (посвященные успеваемости, жизни студентов в колледже, общечитии)	Кураторы, заместитель директора по ВР и СП
Июнь				
1.	Гражданское	ВВГУ	«Пушкинский день России»	Заместитель директора по ВР и

				СП, кураторы, педагог организатор
			День молодежи	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
			Тематическое занятие «Разговоры о важном»	Куратор
		Колледж	Кураторский час «Карьера. Специальность. Жизнь»	Кураторы, директор ЦПОСО
		ВВГУ	«Международный день защиты детей»	Заместитель директора по ВР и СП, социальный- педагог
2.	Патриотическое	ВВГУ	«День России». Многонациональная Россия»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
3.			«Старый Владивосток - 2 июля 1860 года – день основания Владивостока»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
4.	Духовно- нравственное	ВВГУ	День памяти и скорби	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
5.	Физическое	ВВГУ	«От Студзачета к значку отличия ГТО»	Студенческий спортивный клуб
			Осуществление уходовых работ за растениями на территории кампуса ВВГУ	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
6.	Экологическое	ВВГУ	День эколога	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор
7.	Трудовое	ВВГУ	«Субботник»	Заместитель директора по ВР и СП, кураторы, педагог организатор

		Колледж	Посещение организаций, производств по специальности (ознакомительные экскурсии)	Наставники, мастера производственного обучения, преподаватели, кураторы, педагог-организатор
--	--	---------	---	--

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне Российской Федерации, в том числе, с учетом профессии/специальности:

Россия – страна возможностей <https://rsv.ru/>;

Российский Союз Молодежи <https://www.ruy.ru/>;

Всероссийский студенческий союз <https://rosstudent.ru/>;

Институт развития профессионального образования <https://firpo.ru/>

«Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;

«Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ПРЕДМЕТОВ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ООП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК	2
ООП.02 ЛИТЕРАТУРА.....	214
ООП.03 ИСТОРИЯ	278
ООП.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ	672
ООП.05 ГЕОГРАФИЯ.....	878
ООП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК	1009
ООП.07 МАТЕМАТИКА	1382
ООП.08 ИНФОРМАТИКА	1476
ООП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА	1688
ООП.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ.....	1816
ООП.11 ФИЗИКА.....	1995
ООП.12 ХИМИЯ.....	2121
ООП.13 БИОЛОГИЯ	2347
ООП.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ ДООД.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ	2549

Приложение 6.1
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.01 РУССКИЙ ЯЗЫК

2024 г.

Разработчики: К.В. Степанова, преподаватель
И.Ю. Пруденко, преподаватель А.В.
Трофимчук, преподаватель

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	10
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.01 «Русский язык» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.01 «Русский язык» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	82
в том числе:	
– теоретическое обучение	38
– практические занятия	40
– промежуточная аттестация – Экзамен	4

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание духовных ценностей русского народа;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни

Учитывая специфику учебного предмета «Русский язык» личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 бережное отношение к русскому языку как неотъемлемой части русской культуры как основе гражданской идентичности как явления национальной культуры;

Л2 готовность и способность обучающихся совершенствовать языковую и читательскую культуры с целью эффективного взаимодействия между людьми в различных ситуациях общения;

Л3 осознание роли русского языка как государственного языка Российской Федерации и языка межнационального общения, как духовной ценности русского народа; уважение к своему народу, его прошлому, отраженному в языке и связанному с мировой историей, литературой, научным пространством;

Л4 формирование научного мировоззрения, основанного на современных лингвистических знаниях и исследованиях;

Л5 готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в нравственном и духовном самосовершенствовании;

Л6 готовность и способность к творческому самовыражению через слово;

Л7 ориентация обучающихся на достижение жизненных перспектив, инициативность, способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- осознание единства и целостности окружающего мира, возможности его познаваемости и объяснимости на основе достижений науки;

- формирование собственного целостного мировоззрения: осознания потребности и готовности к самообразованию, в том числе и в рамках самостоятельной деятельности вне учебного заведения;

- базовые умения использования языка во всех сферах общения.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;

- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;

- участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;
- проектная деятельность обучающихся.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

метапредметных познавательных:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

метапредметных коммуникативных:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

метапредметных регулятивных:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.

Учитывая специфику учебного предмета «Русский язык» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

метапредметные познавательные:

- МП1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- МП2 владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности в рамках предметной области, видеть, понимать и ставить проблемные вопросы науки с последующим ее разрешением;
- МП3 умение анализировать полученные результаты образовательной деятельности, корректировать их, а также умение прогнозировать результаты своей деятельности с учетом прилагаемых знаний, умений, навыков, личностных мотивов;
- МП4 способствовать использованию родного языка как средство получения знаний по другим учебным предметам;
- МП5 умение работать с разными источниками информации, свободно пользоваться словарями различных типов, справочной литературой, в том числе и на электронных носителях, овладение приемами отбора и систематизации материала на определенную тему; умение вести самостоятельный поиск информации; способность к преобразованию, сохранению и передаче информации, полученной в результате чтения или аудирования;

МП6 умение создавать устные и письменные тексты разных типов, стилей речи и жанров с учетом замысла, адресата и ситуации общения; способность свободно, правильно излагать свои мысли в устной и письменной форме, соблюдать нормы построения текста (логичность, последовательность, связность, соответствие теме и др.); адекватно выражать свое отношение к фактам и явлениям окружающей действительности, к прочитанному, услышанному, увиденному;

метапредметные коммуникативные:

МК1 активное использование речевых средств и средств для решения коммуникативных и познавательных задач; умение выступать перед аудиторией сверстников с сообщениями, докладом, рефератом, участие в спорах, обсуждениях актуальных тем с использованием различных средств аргументации;

МК2 коммуникативно целесообразное взаимодействие с окружающими людьми в процессе речевого общения, совместного выполнения какого-либо задания, участия в спорах, обсуждениях актуальных тем; овладение национально-культурными нормами речевого поведения в различных ситуациях формального и неформального межличностного и межкультурного общения; способность осуществлять речевой самоконтроль в процессе учебной деятельности и в повседневной практике речевого общения; способность оценивать свою речь с точки зрения ее содержания, языкового оформления; умение находить грамматические и речевые ошибки, недочеты, исправлять их; совершенствовать и редактировать собственные тексты;

МК3 готовность слушать собеседника и вести диалог, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою, излагать своё мнение и аргументировать свою точку зрения и оценки событий, готовность конструктивно разрешать конфликты посредством учета интересов сторон и сотрудничества; владение различными видами монолога (повествование, описание, рассуждение, сочетание разных видов монолога) и диалога (этикетный, диалог – расспрос, диалог – побуждение, диалог – обмен мнениями; сочетание разных видов диалога);

МК4 умение представлять результаты своей образовательной деятельности, развернуто и логично обосновывая личную позицию, ведя дискуссии;

МК5 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, умение работать индивидуально.

метапредметные регулятивные:

МР1 способность самостоятельно ставить цели образовательной деятельности, определять собственные образовательные задачи и методы для достижения поставленной цели;

МР2 способность самостоятельно планировать свою образовательную деятельность, анализируя имеющиеся ресурсы, личные мотивы, собственные образовательные задачи; МР3 умение оценивать новые образовательные ситуации и корректировать свою образовательную траекторию в соответствии с ними;

МР4 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения;

МР5 принимать различные точки зрения всех участников образовательного процесса при анализе своей образовательной траектории, при корректировке целей и задач собственной познавательной деятельности.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- способность определять и формулировать цели и задачи деятельности (конечный результат), анализировать условия и различные эффективные пути их достижения;
- самостоятельно обнаруживать и формулировать учебную проблему, определять цель учебной деятельности, искать самостоятельно средства достижения цели;

- составлять (индивидуально или в группе) план решения проблемы;
- работая по плану, сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно;
- в диалоге со сверстниками и преподавателем совершенствовать самостоятельно выработанные критерии оценки.

Познавательные

- искать и находить обобщенные способы решения задач (в том числе осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые учебные и познавательные задачи); владеть навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем; применять разные методы познания;
- осуществлять информационный поиск по заданным критериям; самостоятельно формулировать критерии информационного поиска при изменении (расширении, сужении) направления учебно-исследовательской деятельности; самостоятельно ориентироваться в разных источниках информации;
- критически оценивать информацию, полученную из нескольких источников, и интерпретировать на основе разных позиций (аспектов, точек зрения); распознавать противоречия в источниках информации и фиксировать их (на основе выявления главной и второстепенной информации, анализа системы аргументации);
- осуществлять мыслительные операции (выдвижение гипотезы; классификация; интерпретация, поиск аналогий; обоснование и опровержение), необходимые при анализе информации по теме учебного исследования (с последующим приобретением устойчивых навыков научного мышления как мышления классами единиц на основе аналитической работы с текстами разной направленности и стилевой принадлежности); владеть навыками познавательной рефлексии (осознавать характер и специфику совершаемых мыслительных процессов анализа и синтеза, их результатов);
- пользоваться разными способами переработки информации и её сжатия (конспектирование, аннотирование, реферирование, тезирование), а также интерпретации и представления информации в разных формах (помимо текстовой) в соответствии с задачами учебного исследования;
- использовать разнообразные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений между фактами и явлениями действительности (в том числе языковой и речевой), а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить критические аргументы (в отношении действий других людей, высказываемых ими мнений и суждений); спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям других людей по отношению к своим суждениям и рассматривать их как ресурс для собственного развития;
- осуществлять целенаправленный поиск возможностей для переноса средств и способов действия освоенных при изучении курса русского языка в другие виды учебной и внеучебной деятельности;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию с учётом ограничений со стороны других участников образовательного процесса, а также ресурсных ограничений;
- удерживать и/или изменять (при необходимости) достигнутые позиции в познавательной деятельности; осознавать границы своего знания и определять направления их расширения (при постановке новых познавательных задач и определении средств их достижения);
- осуществлять познавательную рефлексия как способ осознания степени правильности, целесообразности, эффективности и экологичности совершаемых действий и мыслительных операций (в процессе выполнения проектных и учебно-исследовательских работ, аналитических лингвистических упражнений, аналитико-синтетических заданий к отрывкам из художественных и публицистических текстов нравственно-этической, научной и социально значимой проблематики).

Коммуникативные

- осуществлять деловую коммуникацию со сверстниками и взрослыми (в образовательной организации и за её пределами); выбирать партнёров для деловой коммуникации с учётом максимальной результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- выполнять разные функции при работе в группе (руководитель, участник - «генератор» идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и др.);
- координировать работу в условиях реального, виртуального или комбинированного взаимодействия и выполнять её в этих условиях;
- владеть качествами «хорошей» речи как основой для логически последовательного и коммуникативно целесообразного оформления собственных высказываний при изложении своих взглядов, позиций и мнений;
- развернуто, логично и точно излагать свою точку зрения в устной и письменной формах с использованием языковых средств, адекватных предмету описания; использовать языковые средства научного стиля речи (его учебно-научной разновидности) при оформлении результатов учебного лингвистического исследования (лингвистического наблюдения, проектного задания, итогового лингвистического проекта), а также при создании небольших по объёму устных сообщений на лингвистические темы (в частности, связанные с лингвистическим анализом художественного текста);
- организовывать эффективное речевое взаимодействие в процессе совместной деятельности с учетом позиций других её участников (на основе сформированных навыков речевого поведения, адекватного характеру конкретной речевой ситуации); использовать в процессе речевого общения этикетные формулы вежливости; при построении собственных устных и письменных высказываний выбирать языковые средства, уместные в конкретных речевых ситуациях;
- распознавать конфликтогенные ситуации; предупреждать возникновение конфликтов (в условиях невозможности этого прекращать их до вхождения в активную фазу); организовывать образовательную и деловую коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- семинар;
- учебно-исследовательская работа обучающихся;
- самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов;
- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса «Русский язык»: П1 сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно-нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно- нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку; П2 совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач;

П3 сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов);

П4 совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и другое);

П5 обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе;

П6 сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате;

П7 обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы);

П8 обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте;

П9 совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Введение. Язык и речь. Функциональные стили речи		12	
Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Содержание учебного материала		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П6, П9
	1. Лекция «Язык как средство общения и форма существования культуры. Язык и общество. Язык как развивающееся явление. Язык система. Основные уровни языка. Русский язык в современном мире. Язык культура. Отражение в русском языке материальной и духовной культуры русского и других народов. Понятие о русском литературном языке и норме. Значение русского языка при освоении специальности СПО. Язык и Основные требования к речи: правильность, точность, уместность употребления языковых средств»	2	
	2. Практическое занятие № 1 «Выполнение заданий по обобщению знаний современного русского языке как науке и анализу методов исследования»	2	
	3. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 1.2. Функционально-смысловые типы речи.	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П6, П9
	Содержание учебного материала		
	4. Лекция «Текст как произведение речи. Признаки, структура Функционально-смысловые типы речи»	2	
	5. Практическое занятие №2 «Составление связного высказывания на тему»	2	
	6. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
Тема 1.3 Функциональные стили речи	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7, П9
	Содержание учебного материала		
	7. Лекция «Функциональные стили речи и их особенности. Разговорный стиль речи, его основные признаки, сфера использования. Научный Основные жанры научного стиля: доклад, статья, сообщение и др. деловой стиль речи, его признаки, назначение. Жанры официально-стиля: заявление, доверенность, расписка, резюме и др. Публицистический речи, его назначение. Основные жанры публицистического стиля. ораторского искусства. Подготовка публичной речи. Особенности	2	

	публичного выступления. Художественный стиль речи, его основные признаки: образность, использование изобразительно-выразительных средств и др»		
	8. Практическое занятие № 3 «Лингвостилистический анализ текста»	2	
	9. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 2. Фонетика, орфоэпия, графика, орфография		8	
Тема 2.1 Фонетика. Орфоэпия	Содержание учебного материала		МП1, МП3, МП5, МК4, МР1, МР3, П4, П5
	10. Лекция «Фонетические единицы. Звук и фонема. Открытый и закрытый слоги. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Ударение словесное и логическое. Роль ударения в стихотворной речи. Интонационное богатство русской речи. Фонетический разбор слова. Орфоэпические нормы: произносительные нормы и нормы ударения. Использование орфоэпического словаря»	2	
	11. Практическое занятие № 4 «Сопоставление устной и письменной речи»	2	
	12. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 2.2 Графика. Орфография	Содержание учебного материала		Л1, Л2, МП1, МП3 – МП5, МК5, П5, П6
	13. Лекция «Правописание безударных гласных, сомнительных согласных в корне слова. Употребление буквы Ъ. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре . Правописание О/Ё после шипящих и Ц. Правописание приставок на З - / С - . Правописание И – Ы после приставок	2	
	14. Практическое занятие № 5 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов».	2	
	15. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 3 Лексикология и фразеология		4	
Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Содержание учебного материала		Л1, Л2, Л4, Л7, МП1, МП2, МП4 –
	16. Лекция «Слово в лексической системе языка. Русская лексика с точки зрения ее происхождения, употребления. Русская лексика с точки зрения ее употребления. Активный и пассивный словарный запас. Фразеологизмы. Лексические нормы»	2	

17. Практическое занятие №6 «Алгоритм лексического анализа. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи»	2	МП6, МК1 – МК5, МР1 – МР5, П1, П2, П5, П6, П8, П9
18. Лабораторное занятие	не предусмотрено	

	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 4 Морфемика, словообразование, орфография		10	
Тема 4.1 Морфемика	Содержание учебного материала		МП1, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР3, П4, П5
	19. Лекция «Морфема как значимой части слова. Морфемный разбор слова. Речевые ошибки, связанные с неоправданным повтором однокоренных слов»	2	
	20. Практическое занятие № 7 «Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте».	2	
	21. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 4.2 Словообразование	Содержание учебного материала		Л2, Л3, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МК5, П1, П6
	22. Практическое занятие № 8 «Распределение слов по словообразовательным гнездам. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ»	2	
	23. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Содержание учебного материала		Л2, Л3, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МК5, П1, П6
	24. Лекция «Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Правописание приставок при - / пре -. Правописание сложных слов»	2	
	25. Практическое занятие № 9 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов»	1	
	26. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	27. Контрольная работа	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 5. Морфология и орфография			
Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Содержание учебного материала	12	МП1, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР3, П5, П6
	28. Лекция «Грамматические признаки слова (грамматическое значение, грамматическая форма и синтаксическая функция, грамматические разряды самостоятельных частей речи)»	2	

	29. Практическое занятие № 10 «Анализ и характеристика общего грамматического значения, морфологических и синтаксических признаков слов разных частей речи».	2
	30. Лабораторное занятие	не предусмотрено
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено
	Содержание учебного материала	

Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	31. Лекция «Правописание окончаний имен существительных. Правописание сложных существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных прилагательных. Правописание числительных. Правописание местоимений. Правописание суффиксов и личных окончаний глагола. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание -Н- и -НН- в причастиях и отглагольных прилагательных».	2	Л1, Л2, Л4, Л7, МП1, МП2, МП4 – МП6, МК1 – МК5, МР1 – МР5, П1, П2, П5, П6
	32. Практическое занятие № 11 «Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов».	2	
	33. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	34. Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 5.3 Служебные части речи	Содержание учебного материала		МП1, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР3, П5, П6
	35. Лекция «Предлог. Союз. Частица. Междометие. Звукоподражательные слова. Правописание служебных частей речи»	2	
	36. Практическое занятие № 12 «Выявление нормы употребления сходных грамматических форм в письменной речи студентов. Исследование текста с целью освоения основных понятий морфологии».	2	
	37. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Раздел 6. Синтаксис и пунктуация		32	
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Содержание учебного материала		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П6, П9
	38. Лекция «Словосочетание, предложение, сложное синтаксическое целое. Строение словосочетания. Виды связи слов в словосочетании. Нормы построения словосочетаний. Синтаксический разбор словосочетаний. Значение словосочетания в построении предложения».	2	
	39. Практическое занятие № 13 «Наблюдение над существенными признаками словосочетания. Особенности употребления словосочетаний. Синонимия словосочетаний».	2	
	40. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.2	Содержание учебного материала		Л1-Л6,

Предложение как единица синтаксиса	41. Лекция «Характеристика простого предложения. Главные и второстепенные члены предложения. Односоставное и неполное предложение»	2	МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5,
------------------------------------	--	---	----------------------------------

	42. Практическое занятие №14 «Наблюдение над существенными признаками простого предложения; использование способа анализа структуры и семантики простого предложения»	2	П1-П7
	43. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Содержание учебного материала		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	44. Лекция «Осложненное простое предложение: предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Знаки препинания при словах, грамматически несвязанных с членами предложения»	2	
	45. Практическое занятие № 15 «Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов»	2	
	46. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.4 Предложения с обособленными и уточняющими членами	Содержание учебного материала		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	47. Лекция «Обособление определений. Обособление приложений. Обособление дополнений. Обособление обстоятельств. Роль сравнительного оборота как изобразительного средства языка. Уточняющие члены предложения. Стилистическая роль обособленных и необособленных членов предложения»	2	
	48. Практическое занятие № 16 «Анализ роли разных типов простых предложений в текстообразовании».	2	
	49. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Содержание учебного материала		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	50. Лекция «Знаки препинания в сложносочиненном предложении. Употребление сложносочиненных предложений в речи»	2	
	51. Практическое занятие № 17 «Наблюдение над существенными признаками сложного предложения; использование способа анализа структуры и семантики сложного предложения».	2	
	52. Лабораторное занятие	не предусмотрено	

	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Содержание учебного материала	2	Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, MP1 – MP5,
	53. Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Использование сложноподчиненных предложений в разных типах и стилях речи		

	54. Практическое занятие № 18 «Составление схем сложных предложений и составление предложений по схемам. Анализ ошибок и недочетов в построении сложного предложения».	2	П1-П7
	55. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Содержание учебного материала		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	56. Бессоюзное сложное предложение. Знаки препинания в бессоюзном сложном предложении. Использование бессоюзных сложных предложений в речи».	2	
	57. Практическое занятие № 19 «Анализ роли разных типов сложных предложений в текстообразовании. Наблюдение над функционированием правил пунктуации в образцах письменных текстов».	2	
	58. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Содержание учебного материала		Л1-Л6, МП1 – МП6, МК1 – МК4, МР1 – МР5, П1-П7
	59. Лекция «Знаки препинания в сложном предложении с разными видами связи. Способы передачи чужой речи. Знаки препинания при прямой речи. Замена прямой речи КОСвенной. Знаки препинания при цитатах. Оформление диалога. Знаки препинания при диалоге»	2	
	60. Практическое занятие № 20 «Составление связного высказывания с использованием предложений определенной структуры, в том числе на лингвистическую тему».	2	
	61. Лабораторное занятие	не предусмотрено	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрено	
Консультации			
Промежуточная аттестация в форме экзамена		4	
Всего:		82	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет русского языка и литературы

Основное оборудование: Доска подкатная; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-V2, экран Lumien Eco Picture); Парты ученическая двойная; Стол преподавателя; Стул.

Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 7 Professional . 2. Microsoft Office ProPlus 2010 Russian Acdmс. 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф . 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф. 4. Google Chrome (свободное). 5. Adobe Acrobat Reader. 6. Adobe Flash Player

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Гусарова, И. В. Русский язык. 10-й класс (базовый и углублённый уровни) : учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 480 с. - ISBN 978-5-09-103554-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089794>

2. Гусарова, И. В. Русский язык. 11-й класс (базовый и углублённый уровни) : учебник / И. В. Гусарова. — 9-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 448 с. - ISBN 978-5-09-103555-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089795>

Дополнительная литература

1 Лобачева Н. А. Русский язык. Лексикология. Фразеология. Лексикография. Фонетика. Орфоэпия. Графика. Орфография : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 230 с. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491728>.

2 Лобачева Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация: учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 123 с. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492097>.

3 Лобачева Н. А. Русский язык. Морфемика. Словообразование. Морфология : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 206 с. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492096>

4 Русский язык. Сборник упражнений : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. - Москва : Издательство Юрайт, 2023. - 314 с. - Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487325>.

Электронные ресурсы

1. www.eor.it.ru/eor (учебный портал по использованию ЭОР).

2. www.ruscorgora.ru (Национальный корпус русского языка — информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форме).

3. www.russkiyjazik.ru (энциклопедия «Языкознание»).
4. www.etymolog.ruslang.ru (Этимология и история русского языка).
5. www.rus.1september.ru (электронная версия газеты «Русский язык»). Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, та, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, та, дифференцированные задания
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Дифференцированные задания
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, та, дифференцированные задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, та, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, и, вводными	Практическая работа, дифференцированные задания

	слова ми, обращениями	
	Тема 6.4 уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа, дифференциро ванные задания
совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая рабо та, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально- смысловые типы речи	Практическая рабо та, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая рабо та, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Дифференцированные задания
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Дифференцированные задания
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Вопросы для собеседования

	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными	Практическая работа, дифференцированные задания
	видами связей. Прямая и косвенная речь.	
осознание духовных ценностей российско	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа

го народа

Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Дифференцированные задания
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и, вводными слова ми, обращениями	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.8 Сложное предложение с разными	Практическая рабо та, дифференцированные

	видами связей. Прямая и косвенная речь.	задания
сформированность мировоззрения, соответствующего современному	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально- смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные

		задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, та, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, та, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа, та, дифференцированные задания
способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, та, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и, вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа

	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания

	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, дифференцированные задания
Метапредметные		
Метапредметные познавательные		
определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа

Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работ а, вопросы для собеседования
Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа, доклад
Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа, доклад
Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Практическая работа
Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работ а, вопросы для собеседования
Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая рабо та, вопросы для собеседования
Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.3 Простое предложение с однородными членам и, вводными слова ми, обращениями	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.4 Предложения с обособленными и	Практическая рабо та, дифференцированные задания

	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
владеть навыками учебно-исследовательской и	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Вопросы для собеседования, индивидуальный проект
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Групповой проект
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа,
	Тема 6.3 Простое предложение с	Практическая работа

	однородными членами, и, вводными словами, обращениями	
	Тема 6.4 уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа
	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Практическая работа

Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.3 Простое предложение с однородными членам и, вводными слова ми, обращениями	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания

	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
уметь переносить знания в познавательную и	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Вопросы для собеседования, практическая работа
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Вопросы для собеседования, практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами,	Практическая работа, дифференцированные задания

	вводными слова ми, обращениями	
	Тема 6.4 уточняющими членами	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и Косвенная речь.	Практическая рабо та, дифференцированные задания
владеть навыка получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Вопросы для собеседования, индивидуальный проект
	Тема 1.2 Функционально- смысловые типы речи	Индивидуальный проект
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая рабо та, вопросы для собеседования, индивидуальный проект
	Тема 2.1 Фонетика. Орфоэпия	Вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работ а, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования, дифференцированные

		задания, групповой проект
	Тема 4.1 Морфемика	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 4.2 Словообразование	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Практическая работа
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, доклад
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа,

		дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, индивидуальный проект
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Групповой проект
	Тема 4.1 Морфемика	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 4.2 Словообразование	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Вопросы для собеседования, доклад
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа, вопросы для собеседования

	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
Метапредметные коммуникативные		
осуществлять коммуникации во всех сферах жизни	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-	Практическая работа

	смысловые типы речи	
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работ а, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных част ей речи.	Практическая рабо та, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членам и, вводными слова ми, обращениями	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания

	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая рабо та, дифференцированные задания
владеть различны ми способами общения и взаимодействия	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально- смысловые типы речи	Практическая работ а, вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая рабо та, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных част ей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членам и, вводными слова ми, обращениями	Практическая рабо та, дифференцированные задания

	Тема 6.4 Предложения с обособленными	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая рабо та, дифференцированные задания
аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально- смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая рабо та, дифференцированные

		задания
Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, и, вводными словами, обращениями		Практическая работа, та, дифференцированные задания
Тема 6.4 Предложения с обособленными и		Практическая работа, та, дифференцированные задания
Тема 6.5 Сложносочиненное предложение		Практическая работа, та, дифференцированные задания
Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение		Практическая работа, та, дифференцированные задания
Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение		Практическая работа, та, дифференцированные задания
Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.		Практическая работа, та, дифференцированные задания
развернуто и логично излагать свою точку зрения с	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, а, вопросы для собеседования
использованием языковых средств	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, та, дифференцированные задания

Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работ а, вопросы для собеседования
Тема 4.1 Морфемика	Практическая работ а, вопросы для собеседования
Тема 4.2 Словообразование	Практическая работ а, вопросы для собеседования
Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работ а, вопросы для собеседования
Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая рабо та, вопросы для собеседования
Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работ а, вопросы для собеседования
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая рабо та, дифференцированные задания
Тема 6.3 Простое предложение с	Практическая рабо та, вопросы для собеседования

	однородными членами, и, вводными словами, обращениями	
	Тема 6.4 уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Индивидуальный проект
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Индивидуальный проект
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, групповой проект
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Практическая работа
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа

	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа, дифференцированные задания
Метапредметные регулятивные		
самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы,	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-	Практическая работа

<p>ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях</p>	<p>смысловые типы речи</p>	
	<p>Тема 1.3 Функциональные стили речи</p>	<p>Практическая работа, вопросы для собеседования</p>
	<p>Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 3.1 Лексикология и фразеология</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания</p>
	<p>Тема 4.1 Морфемика</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 4.2 Словообразование</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 5.1 Самостоятельные части речи.</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 5.3 Служебные части речи</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание</p>	<p>Практическая работа, дифференцированные задания</p>
	<p>Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и вводными словами, обращениями</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 6.4 П уточняющими членами</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 6.5 Сложносочиненное предложение</p>	<p>Практическая работа</p>

	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа
самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и, вводными словам и, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 Предложения с	Практическая работа

	обособленными и	
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа
давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа
	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа
	Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работа
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
	Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как	Практическая работа

	единица синтаксиса	
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, и, вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Дифференцированные задания, практическая работа
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа

	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и вводными словами, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Практическая работа
принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования

	Тема 5.2 Правописание самостоятельных част ей речи.	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая рабо та, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Практическая работа
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членам и, вводными слова ми, обращениями	Практическая работа
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Практическая работа
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Практическая работа
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Практическая работа
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Практическая работа
Предметные		
сформированность представлений о функциях русского языка в (государственный язык Российской Ф языка и личности; об отражении в русском языке	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работ а, вопросы для собеседования, тестовые задания
	Тема 1.2 Функционально- смысловые типы речи	Практическая рабо та, дифференцированные

традиционных российских духовно- нравственных ценностей; сформированность		задания	
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая рабо та, дифференцированные задания	
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания	
	Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка	Дифференцированные задания	
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных част ей речи.	Практическая работа	
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания	
ценностного	о	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
		Тема 6.3 Простое предложение с однородными членам и, вводными слова ми, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
		Тема 6.4 П уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
		Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания

	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с различными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
<p>совершенствование умений создавать устные монологические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик);</p> <p>совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы</p>	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и фразеология	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания

для решения учебных задач	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, и, вводными словами ми, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными и	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текст	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, дифференцированные

<p>ов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов)</p>		задания
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 Предложения с обособленными	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания

	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и Косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных аннотация, отзыв, рецензия и другое)	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Практическая работа
	Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи	Практическая работа, дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа
	Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа
	Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа
	Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания

	Тема 6.4 Предложения с обособленными	и Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
<p>обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и</p> <p>уровнях;</p> <p>обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств;</p> <p>совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь,</p>	Тема 1.1. Введение. Язык и речь	Вопросы для собеседования, тестовые задания
	Тема 1.2 Функционально- смысловые типы речи	Дифференцированные задания
	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Тестовые задания, дифференцированные задания
	Тема 2.1 Фонетика, орфоэпия	Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 2.2 Графика. Орфография	Дифференцированные задания, вопросы для собеседования
	Тема 3.1 Лексикология и	Дифференцированные задания, тестовые

функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе

фразеология	задания
Тема 4.1 Морфемика	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
Тема 4.2 Словообразование	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
Тема 5.1 Самостоятельные части речи.	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.	Практическая работа
Тема 5.3 Служебные части речи	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание	Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
Тема 6.3 Простое предложение с однородными	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания

	<p>и, вводными словами, обращениями</p> <p>членам</p>	
	<p>Тема 6.4 Предложения с обособленными</p>	<p>и</p> <p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.5 Сложносочиненное предложение</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
<p>сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания;</p>	<p>Тема 1.1. Введение. Язык и речь</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи</p>	<p>Практическая работа, дифференцированные задания</p>
	<p>Тема 1.3 Функциональные стили речи</p>	<p>Практическая работа, вопросы для собеседования</p>
	<p>Тема 2.2 Графика. Орфография</p>	<p>Практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания</p>

<p>обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате</p>	<p>Тема 3.1 Лексикология и фразеология</p>	<p>Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 4.2 Словообразование</p>	<p>Вопросы для собеседования</p>
	<p>Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка</p>	<p>Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания</p>
	<p>Тема 5.1 Самостоятельные части речи.</p>	<p>Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания</p>
	<p>Тема 5.2 Правописание самостоятельных частей речи.</p>	<p>Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания</p>
	<p>Тема 5.3 Служебные части речи</p>	<p>Вопросы для собеседования, практическая работа, тестовые задания, дифференцированные задания</p>
	<p>Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание</p>	<p>Вопросы для собеседования, практическая работа</p>

		та, тестовые задания
		дифференцированные задания
	Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами и вводными словами, обращениями	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.4 П уточняющими членами	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.5 Сложносочиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
	Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и КОСвенная речь.	Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания
обобщение знаний о разновидностях языка: а: разговорной речи	Тема 1.3 Функциональные стили речи	Тестовые задания, дифференцированные задания, вопросы для

<p>, функциональных стилей (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы)</p>		<p>собеседования, практическая работа</p>
	<p>Тема 6.2 Предложение как единица синтаксиса</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.3 Простое предложение с однородными членами, вводными словами, обращениями</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.4 Простое предложение с уточняющими членами</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.5 Сложносочиненное предложение</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.6 Сложноподчиненное предложение</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.7 Бессоюзное сложное предложение</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>
	<p>Тема 6.8 Сложное предложение с разными видами связей. Прямая и косвенная речь.</p>	<p>Вопросы для собеседования, дифференцированные задания, тестовые задания</p>

<p>обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте</p>	<p>Тема 3.1 Лексикология и фразеология</p>	<p>Практическая работа, вопросы для собеседования, дифференцированные задания</p>
<p>совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.</p>	<p>Тема 1.1. Введение. Язык и речь</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 1.3 Функциональные стили речи</p>	<p>Практическая работа, дифференцированные задания</p>
	<p>Тема 3.1 Лексикология и фразеология</p>	<p>Практическая работа</p>
	<p>Тема 6.1 Основные единицы синтаксиса. Словосочетание</p>	<p>Практическая работа</p>

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.01 Русский язык

программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело Форма

обучения: очная

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.01 «Русский язык»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства - выполнение письменных заданий)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
Личностные	
Л1	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России
Л2	совершенствование языковой и читательской культуры средствами взаимодействия между людьми и познания мира
Л3	осознание духовных ценностей российского народа
Л4	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире
Л5	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
Л6	готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности
Л7	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни
Метапредметные	
Метапредметные познавательные	
МП1	определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
МП2	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем
МП3	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
МП4	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности
МП5	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, интерпретацию информации различных видов и форм представления
МП6	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
Метапредметные коммуникативные	
МК1	осуществлять коммуникации во всех сферах жизни
МК2	владеть различными способами общения и взаимодействия
МК3	аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации
МК4	развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств

Код результата обучения	Наименование результата обучения
МК5	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы
Метапредметные регулятивные	
MP1	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
MP2	самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений
MP3	давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям
MP4	владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
MP5	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности
Предметные	
П1	сформированность представлений о функциях русского языка в современном мире (государственный язык Российской Федерации, язык межнационального общения, один из мировых языков); о русском языке как духовно- нравственной и культурной ценности многонационального народа России; о взаимосвязи языка и культуры, языка и истории, языка и личности; об отражении в русском языке традиционных российских духовно-нравственных ценностей; сформированность ценностного отношения к русскому языку
П2	совершенствование умений создавать устные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров; употреблять языковые средства в соответствии с речевой ситуацией (объем устных монологических высказываний - не менее 100 слов; объем диалогического высказывания - не менее 7 - 8 реплик); совершенствование умений выступать публично; представлять результаты учебно-исследовательской и проектной деятельности; использовать образовательные информационно-коммуникационные инструменты и ресурсы для решения учебных задач
П3	сформированность знаний о признаках текста, его структуре, видах информации в тексте; совершенствование умений понимать, анализировать и комментировать основную и дополнительную, явную и скрытую (подтекстовую) информацию текстов, воспринимаемых зрительно и (или) на слух; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте; создавать тексты разных функционально-смысловых типов; тексты научного, публицистического, официально-делового стилей разных жанров (объем сочинения - не менее 150 слов)
П4	совершенствование умений использовать разные виды чтения и аудирования, приемы информационно-смысловой переработки прочитанных и прослушанных текстов, включая гипертекст, графику, инфографику и другое (объем текста для чтения - 450 - 500 слов; объем прослушанного или прочитанного текста для пересказа от 250 до 300 слов); совершенствование умений создавать вторичные тексты (тезисы, аннотация, отзыв, рецензия и

	другое)
П5	обобщение знаний о языке как системе, его основных единицах и уровнях; обогащение словарного запаса, расширение объема используемых в речи грамматических языковых средств; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, тексты разных функционально-смысловых типов, функциональных разновидностей языка (разговорная речь,
Код результата обучения	Наименование результата обучения
	функциональные стили, язык художественной литературы), различной жанровой принадлежности; сформированность представлений о формах существования национального русского языка; знаний о признаках литературного языка и его роли в обществе
П6	сформированность представлений об аспектах культуры речи: нормативном, коммуникативном и этическом; формирование системы знаний о нормах современного русского литературного языка и их основных видах (орфоэпические, лексические, грамматические, стилистические); совершенствование умений применять знание норм современного русского литературного языка в речевой практике, корректировать устные и письменные высказывания; обобщение знаний об основных правилах орфографии и пунктуации, совершенствование умений применять правила орфографии и пунктуации в практике письма; сформированность умений работать со словарями и справочниками, в том числе академическими словарями и справочниками в электронном формате
П7	обобщение знаний о функциональных разновидностях языка: разговорной речи, функциональных стилях (научный, публицистический, официально-деловой), языке художественной литературы; совершенствование умений распознавать, анализировать и комментировать тексты различных функциональных разновидностей языка (разговорная речь, функциональные стили, язык художественной литературы)
П8	обобщение знаний об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте
П9	совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в социально-культурной, учебно-научной, официально-деловой сферах общения, в повседневном общении, интернет-коммуникации.

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1				
Тема 1.1 СРС по теме 1.1	Л2	Способность делать выводы и обобщения на основе прочитанного самостоятельно научного материала, давать аргументированные ответы	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л4	Способность определить и объяснить основные понятия лингвистики с точки зрения современной науки	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МП2	Способность анализировать теоретический материал и проецировать его в конкретный языковой	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	МП3	Способность объяснять научные исследования о языке и аргументировать личную позицию по отношению к ним	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)

	МП5	Способность работать с	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 17, 19)
	МП6	Способность представить результаты проектной работы с использованием соответствующих языковых средств	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МК4	Способность логично и аргументированно излагать научные вопросы	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
МК5	Способность работать в	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 17, 19)	

	MP1	Способность устанавливать будущую образовательную траекторию на основании полученных знаний	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	MP4	Способность самостоятельно оценивать результаты своей деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	MP5	Способность принимать участие в обсуждении по вопросам научного характера	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П1	Способность дать определения понятиям «язык как средство общения», «культура речи», «литературный язык», «речевая норма», назвать и объяснить основные уровни языка, способность объяснять и анализировать основные требования к речи, охарактеризовать взаимосвязи языка и культуры, речи,	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), тестовые задания (п.5.3, вариант 1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		духовных традиций русского языка		

	П2	Способность построить целостное монологическое высказывание по вопросам научного характера	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П5	Способность обобщать научную информацию о языке	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-22), тестовые задания (п.5.3, вариант 1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 17, 19)
Тема 1.2 СРС по теме 1.2	Л1	Способность объяснить содержание патриотических чувств, выраженных авторами текстов	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	Л2	Способность объяснять научную информацию, приводить примеры; исследовать текст через его внимательное прочтение	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы (1-5), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП2	Способность анализировать теоретический материал и проецировать его в конкретный языковой	Темы проектов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1)
	МП3	Способность анализировать текст, критически оценивать его	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МП4	Способность применять полученные теоретические знания в практической области деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы (1-5))	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП5	Способность работать с	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), темы проектов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-7, 9-11,13, 14, 16,17, 19)
	МП6	Способность представить результаты проектной работы с использованием соответствующих языковых средств	Темы проектов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК2	Способность выстраивать диалог с другими участниками образовательного процесса	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы (1-5))	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК5	Способность индивидуальной работы над исследованием	Темы проектов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

	П1	Способность выделять функции языка в современном мире, оценивать язык как духовную, нравственную и культурную ценность	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П3	Способность определять признаки текста, его структуру,	Вопросы для собеседования	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1),
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		тип речи; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте	(п. 5.1, вопросы (1-5), тестовые задания (п.5.3, вариант 2), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №, №1, №2)	практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность использовать разные виды чтения и аудирования, приемы переработки текста.	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П5	Способность представить знания о языке как системе, его основных единицах и уровнях, расширять свой лексический запас	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-7, 9-14, 16-19)

	П6	Способность показать знания об аспектах культуры речи, об орфографических	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №1, №2)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
Тема 1.3 Функциональные стили речи СР С по Те ме 1.3	Л1	Способность объяснить содержание патриотических чувств, выраженных авторами текстов, выразить чувство гордости за свою страну, родной край	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л2	Способность объяснять научную информацию, приводить примеры; исследовать текст через его внимательное прочтение	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л3	Способность сформулировать духовные ценности русского народа	Дифференцированные задания (п. 5.4,	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			вариант ДЗ №3)	экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л4	Способность представить свою точку зрения по научному вопросу	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)

	Л6	Способность творческого самовыражения через языковые возможности, способность привести пример, применить творческий подход в диалоге со всеми участниками образовательного процесса	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП1	Способность определять цели и задачи образовательной деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП2	Способность анализировать теоретический материал и проецировать его в конкретный языковой	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1)
	МП4	Способность применять полученные теоретические знания в практической области деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП5	Способность работать с	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-7, 9-11, 13, 14, 16, 17, 19)
	МП6	Способность представить результаты проектной работы с использованием соответствующих языковых средств	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
Краткое наименование	К0		Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	

ан ие раздела (модуля) / темы предмета	д рез ул ьта та обу че ния	Показатель овладения результатами обучения	Текущ ий контро ль	Промежуточная аттестация
	МК1	Способность выбирать из ряда языковых средств те, которые отвечают речевой ситуации общения для достижения эффективной коммуникации	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК2	Способность подбирать языковые эффективные способы взаимодействия	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК3	Способность аргументированно вести диалог	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою позицию с использованием языковых средств	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК5	Способность индивидуальной работы над исследованием	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-7, 9-11,

			13, 14, 16, 17, 19)	
	MP1	Способность ставить перед собой образовательные задачи	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	
	П1	Способность выделять функции языка в современном мире, оценивать язык как духовную, нравственную и культурную ценность	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П2	Способность выбирать из ряда языковых средств те, которые отвечают речевой ситуации общения; публично выступления	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П3	Способность определять признаки текста, его структуру, тип речи; выявлять логико-смысловые отношения между предложениями в тексте, создать собственный текст определенного типа речи	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)

			Тестовые задания (п.5.3, вариант 3), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
			Тестовые задания (п.5.3, вариант 3), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-7, 9-19)
			Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
			Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), тестовые задания (п.5.3, вариант 3), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация

	П9	Совершенствование умений использовать правила русского речевого этикета в общении со всеми участниками образовательного процесса	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №3)	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 9-19)
Раздел 2				
Тема 2.1	МП5	Способность работать с разными источниками информации, самостоятельно определять их поиск и анализ	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-11),	Вопросы на экзамен 10-11 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 3, 4, 9)
	П5	Способность определить понятия «фонетика», «орфоэпия», давать характеристику гласным и согласным звукам, определить функции логического ударения	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-11), тестовые задания (п.5.3, вариант 4), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №4)	Вопросы на экзамен 10-11 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 3, 4, 9, 12)
Тема 2.2	Л1	Способность объяснить содержание патриотических чувств, выраженных авторами текстов	дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №5)	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	Л2	Способность исследовать текст через его внимательное прочтение	дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №5)	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)

	МП5	Способность работать с разными источниками информации, самостоятельно определять их поиск и анализ	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-6)	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П5	Способность определить понятие «орфография», дать характеристику принципам орфографии, объяснить функции орфографии в системе языка, анализировать единицы речи разных стилей, обогащать свой словарный запас	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-6), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №5)	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
П6	Способность определять, находить и группировать слова, подчиняющиеся одной и той же орфографической норме русского языка	Тестовые задания (п.5.3, вариант 5), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №5)	Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)	
Раздел 3				
	Л1	Способность представить языковые примеры гордости своим языком, культурой, страной	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)

Тема 3.1
СРС по теме 3.1

	Л2	Способность применять читательскую и языковую культуры при взаимодействии с участниками образовательного процесса	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	Л4	Способность представить свою точку зрения по научному вопросу	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1)
	Л7	Способность проявить способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП1	Способность определять цели и задачи образовательной деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2,
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП2	Способность анализировать теоретический материал и проецировать его в конкретный языковой	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1)

МП4	Способность применять полученные теоретические знания в практической области деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
МП5	Способность работать с научной литературой, со справочной литературой	Темы проектов (п.5.2), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
МП6	Способность представить результаты проектной работы с использованием соответствующих языковых средств	Темы проектов (п.5.2)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
МК4	Способность логично и аргументированно излагать научные вопросы	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
МК5	Способность работы в команде	Темы проектов (п.5.2), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)

	MP1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, ставить и	Дифференцированные задания (п. 5.4,	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		формулировать собственные задачи в образовательной деятельности	вариант ДЗ №6, №7, №8)	задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	MP2	Способность разработать план индивидуальной образовательной траектории с учетом ошибок и недочетов в собственной речи	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	MP4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии	дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
П1	Способность раскрыть взаимосвязь культуры, истории, нравственных ценностей языка через лексические средства языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), Тестовые задания (п.5.3, вариант 7,8), дифференцированные задания (п.	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)	

			5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	
	П2	Способность представлять результаты деятельности проектной	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П5	Способность показывать обобщенные знания о единицах и уровнях языка, расширять свой словарный запас	Тестовые задания (п.5.3, вариант 6), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация

	П6	Способность обобщать систему знаний о лексических нормах русского языка, а также применять знания в своей речи	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), тестовые задания (п.5.3, вариант 6), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П8	Способность привести примеры изобразительно-выразительных возможностей русской лексики	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-14), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №6, №7, №8)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
Раздел 4				
Тема 4.1 СРС по теме 4.1	МП1	Способность определять цели и задачи образовательной деятельности	Темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12, 18)
	МП5	Способность работать с разными источниками информации, систематизировать	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7), темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1)
	МП6	Способность создавать собственные тексты с учетом ситуации общения	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7), темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12, 18)

	МК4	Способность аргументированно представить научный материал и свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, используя для этого	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12, 18)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		необходимые языковые средства		
	П5	Способность знания их понятий «морфемика», «морфема», охарактеризовать виды морфем и определять основные единицы и уровни языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-7), тестовые задания (п.5.3, вариант 9), дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №9)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12, 18)
	МП1	Способность определять цели и задачи образовательной деятельности	Темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
	МП5	Способность работать с разными источниками информации, систематизировать и	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)

Те ма 4.2 СР С по Те ме 4.2	МП6	Способность создавать собственные тексты с учетом ситуации общения	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), темы докладов (п.5.2)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
	МК4	Способность аргументированно представить научный материал и свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, используя для этого необходимые языковые средства	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
	П5	Способность представить знания лингвистического понятия «словообразование», охарактеризовать способы образования слов, определять основные единицы и уровни языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), тестовые задания (п.5.3, вариант 10), дифференциро-	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
			ванные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №10)	
	П6	Способность показать и применять систему знаний о нормах русского языка, в частности словообразовательных	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 6, 7)

Тема 4.3	Л2	Способность ориентироваться в орфографических правилах русского языка для достижения эффективного взаимодействия с другими участниками образовательного процесса	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	Л3	Способность представлять знания о духовных ценностях русского народа через языковые средства	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №11)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	Л7	Способность расширять знания орфографических правил русского языка	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1)
	МП4	Способность использовать теоретические знания орфографических правил в практической деятельности	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1)
	П1	Способность понимать через разные уровни языка традиционные нравственно-духовные ценности	Дифференцированные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №11)	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
	П6	Способность показать и применять систему знаний о нормах русского языка, в частности орфографических, работать со словарями и справочниками	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-15), тестовые задания (п.5.3, вариант 11), дифференцированные	Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)
Краткое наименование	К0		Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	

ан ие раздела (модуля) / темы предмета	д рез ул ьта та обу че ния	Показатель овладения результатами обучения	Текущ ий контро ль	Промежуточная аттестация
			ванные задания (п. 5.4, вариант ДЗ №11)	

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1				
Тема 1.1 Практическое занятие № 1	Л1	Способность охарактеризовать и выразить свои гражданские чувства по отношению к языку и культуре	Практическая работа №1 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л2	Способность совершенствовать языковую и читательскую культуру		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	Л3	Способность осознавать духовно-нравственные ценности русского народа		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л4	Способность понимать диалог культур, выстроенный при помощи художественной литературы		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л5	Способность принимать осознанные решения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	Л6	Способность творчески мыслить		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП6	Способность создавать собственный текст на основе прочитанного, познанный с учетом речевой ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МК1	Способность осуществлять коммуникацию со всеми участниками образовательного процесса		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК2	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МК3	Способность аргументированно вести диалог, смягчать конфликтные ситуации		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	

МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
МР2	Самостоятельно составлять план выполнения поставленных задач	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МР4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
МР5	Способность принимать мотивы и аргументы всех участников образовательного процесса при решении поставленных задач	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
П1	Способность ценностного отношения к русскому языку	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2,

				вариант 3-8, 10-15, 17-19)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П2	Способность совершенствовать умение монологической и		Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	П3	Способность анализировать и комментировать основную и дополнительную информацию		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность применять приемы информационно-смысловой переработки текста		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П6	Способность корректировать устные и письменные высказывания с учетом норм русского языка		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П9	Способность применять правила речевого этикета в различных сферах общения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 3-7, 9-14, 16-19)
Л1	Способность охарактеризовать и выразить свои гражданские чувства по отношению к языку и	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)		

Тема 1.2 Практическое занятие № 2	Л2	Способность совершенствовать языковую и читательскую культуру	Практическая работа №2 (п.5.5)	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	Л3	Способность осознавать духовно-нравственные ценности русского народа		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	Л4	Способность понимать диалог культур, выстроенный при помощи художественной литературы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	Л5	Способность принимать осознанные решения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	Л6	Способность творчески мыслить		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС		
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе		Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену	

	выполнения практических заданий	(п. 6.2, вариант 1-19)
МП6	Способность создавать собственный текст на основе прочитанного, познанный с учетом речевой ситуации	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МК1	Способность осуществлять коммуникацию со всеми участниками образовательного процесса	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МК2	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия	Вопрос на экзамен 4 (п. 6.1)
МК3	Способность аргументированно вести диалог, смягчать конфликтные ситуации	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МК4	Способность развернуто и зрительно	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МР2	Самостоятельно составляют план выполнения поставленных задач	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МР4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР5	Способность принимать мотивы и аргументы всех участников образовательного процесса при решении поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П1	Способность ценностного отношения к русскому языку		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П2	Способность совершенствовать умение монологической и		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П3	Способность анализировать и комментировать основную и дополнительную информацию		Вопрос на экзамене 4 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность применять приемы информационно-смысловой переработки текста		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П6	Способность корректировать устные и письменные высказывания с учетом норм русского языка		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П9	Способность применять правила речевого этикета в		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

		различных сферах общения		
Тема 1.3 Практическое занятие № 3	Л1	Способность охарактеризовать и выразить свои гражданские чувства по отношению к языку и культуре	Практическая работа №3 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л2	Способность совершенствовать языковую и читательскую культуру		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л3	Способность осознавать духовно-нравственные ценности русского народа		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	Л4	Способность понимать диалог культур		Вопросы на экзамен 5-9
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
				(п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
			Л5	Способность принимать осознанные решения
Л6	Способность творчески мыслить	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)		

	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МП6	Способность создавать собственный текст на основе прочитанного, познанного с учетом речевой ситуации	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК1	Способность осуществлять коммуникацию со всеми участниками образовательного процесса	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК2	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия	Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК3	Способность аргументированно вести диалог, смягчать конфликтные ситуации	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
Краткое наименование	Ко		Наименование оценочного средства и представление его в ФОС

ан ие раздела (модуля) / темы предмета	д рез ул ьта та обу че ния	Показатель овладения результатами обучения	Текущ ий контро ль	Промежуточная аттестация
	MP1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	MP2	Самостоятельно составлять план выполнения поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	MP3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	MP4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	MP5	Способность принимать мотивы и аргументы всех участников образовательного процесса при решении поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П1	Способность ценностно го отношения к русскому языку		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П2	Способность совершенствовать умение монологической и		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)

	ПЗ	Способность анализировать и комментировать основную и дополнительную информацию		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П4	Способность применять приемы информационно-смысловой переработки текста		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П6	Способность корректировать устные и письменные высказывания с учетом норм русского языка		Вопросы на экзамен 5-9 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
	П7	Способность анализировать тексты различных функциональных стилей		Вопросы на экзамен 5-9
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П9	Способность применять правила речевого этикета в различных сферах общения		(п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19) Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2-19)
Раздел 2				
	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

Тема 2.1 Практическое занятие №4	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы	Практическая работа №4 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МК4	Способность развернуто и зрения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П4	Способность использовать разные виды чтения и аудирования при выполнении заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П5	Способность совершенствовать умения анализировать языковые единицы		Вопросы на экзамен 10-11 (п. 6.1), Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2, 3, 4, 9)
Тема 2.2 Практическое занятие №5	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		их, выразить оценку своей работы	Практическая работа №5 (п.5.5)	
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП5	Способность работать со справочной литературой		Вопросы на экзамен 12-13 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1,2,7,9, 16)
	МК5	Способность работать индивидуально и в команде		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	П6	Способность совершенствовать умение применять орфографические нормы русского языка, умения работать со словарями		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1,2,7,9, 16)
Раздел 3				
	Л7	Способность совершенствовать знания на протяжении всей жизни		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)

Тема 3.1 Практическое занятие №6	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Практическая работа №6 (п.5.5)	Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
	МП4	Способность применять теоретические знания в ходе выполнения практических заданий		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1)
	МП5	Способность работать со справочной литературой		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	МК1	Способность осуществлять коммуникацию со всеми участниками образовательного процесса	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	МК2	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МК3	Способность аргументированно вести диалог, смягчать конфликтные ситуации	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)		

	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)	
	МК5	Способность работать в		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)	
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)	
	МР2	Самостоятельно составлять план выполнения поставленных задач		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)	
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	МР4	Способность владеть навыками познавательной рефлексии		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)	
	МР5	Способность принимать мотивы и аргументы всех участников образовательного процесса при решении поставленных задач		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	Краткое наименование раздела (модуля) / темы	Код результата		Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС
			Текущий	Промежуточная аттестация	

предмета	та обу че ния		контро ль	
	П2	Способность совершенствовать умение монологической и		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П6	Способность совершенствовать умение применять лексические нормы русского языка, умения работать со словарями и справочниками		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П8	Способность определять изобразительно-выразительные возможности лексических единиц русского языка		Вопросы на экзамен 14-16 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-7, 10, 11, 13, 14, 16-19)
	П9	Способность применять правила речевого этикета в различных сферах общения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
Раздел 4				
Тема 4.1 Практи	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Практическая	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12,18)
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)

Ческое занятие №7	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения	работа №7 (п.5.5)	Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12,18)	
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС		
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
	П4	Способность использовать разные виды чтения и аудирования при выполнении заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
П5	Способность совершенствовать умения анализировать языковые единицы		Вопрос на экзамен 17 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 12,18)		
	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2,6,7)	
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать их, выражать оценку своей работы		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	

Тема 4.2 Практическое занятие №8	МК4	Способность развернуто и логично излагать свою точку зрения	Практическая работа №8 (п.5.5)	Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2,6,7)	
	МР1	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно ставить образовательные задачи		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	МР3	Самостоятельно давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	П4	Способность использовать разные виды чтения и аудирования при выполнении заданий		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	П5	Способность совершенствовать умения анализировать языковые единицы		Вопрос на экзамен 18 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 2,6,7)	
Тема 4.3 Практическое занятие №9	МП1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Практическая работа №9 (п.5.5)	Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
	МП3	Способность анализировать полученные в ходе работы результаты, корректировать		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)	
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС		
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация	

че ния			
	их, выразить оценку свое й работы		
МП4	Способность применя ть теоретические знания в ходе выполнения практическ их заданий		Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1)
МП5	Способность работать со справочной литературой		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
МК5	Способность работа ть индивидуально и в команде		Практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1-19)
П6	Способность совершенствовать умение применять орфографические нормы русского языка, умения работать со словарями		Вопрос на экзамен 19 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 1, 2, 7, 9, 16)

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, защита сообщения, доклад, индивидуального / группового проекта, дифференцированных заданий, заданий практических работ)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов русского языка, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов русского языка, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов русского языка, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой русского языка, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: доклад (сообщение), индивидуальный / групповой проект, дифференцированные задания, задания практических работ)

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов русского языка. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительн о</i>	<i>Неудовлетворительн о</i>
Количество во правильн ых ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных заданий экзаменационного билета)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

<p>«зачтено» / «удовлетворительно»</p>	<p>Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении</p>
	<p>практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.</p>
<p>«не зачтено» / «неудовлетворительно»</p>	<p>Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.</p>

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры вопросов для собеседования (устного опроса):

Вопросы для собеседования №1 по теме 1.1 Введение. Язык и речь

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МП6, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5

- 1 Что такое культура речи? Какова её основная структура?
- 2 Что такое языковая норма?
- 3 Что такое литературный язык? Из чего он состоит?
- 4 Каково функциональное назначение литературного языка?
- 5 В чем заключается сущность языкового знака и языка как знаковой системы?
- 6 В чем проявляется системность языка?
- 7 Каковы функции языка?
- 8 Какая наука изучает язык? Назовите аспекты изучения языка и разделы науки о языке.
- 9 Как связана наука о языке с другими науками?
- 10 Как вы считаете, возможно ли создание универсального искусственного средства общения? Каким вы его представляете: вербальным или невербальным?
- 11 Связаны ли, по вашему мнению, друг с другом язык, сознание и мышление? Если да, то каким образом?
- 12 Язык – явление биологическое или социальное? Докажите свою точку зрения.
- 13 Какие факторы, влияющие на развитие языка, вы можете назвать?
- 14 Охарактеризуйте все формы влияния общества на язык.
- 15 Как связаны язык и культура?
- 16 В чем заключается различие понятий «национальный язык» (этноязык), «общенародный язык», «литературный язык»?
- 17 Что такое общенародный язык? Каковы его формы? Чем они отличаются друг от друга?
- 18 Что такое «литературный язык»? Охарактеризуйте его признаки и функции.
- 19 Каково соотношение языка и речи?
- 20 Прочитайте высказывание современного лингвиста М. В. Панова: «Задача языковеда – найти в речи язык, подняться от речи к языку». Как вы понимаете эти слова?
- 21 Чем устная речь отличается от письменной?
- 22 Каковы основные требования к речи?

Вопросы для собеседования №2 по теме 1.2 Функционально-смысловые типы речи

Проверяемые результаты обучения – Л2, МП4, МК2, П3

- 1 Перечислите основные признаки текста.
- 2 Чем отличается микротекст от абзаца?
- 3 Охарактеризуйте особенности цепной и параллельной связи между предложениями
- 4 Каковы средства связи между предложениями текста?
- 5 Кратко охарактеризуйте функционально-смысловые типы речи.

Вопросы для собеседования №3 по теме 1.3 Функциональные стили речи

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5, П6

- 1 Как вы понимаете термин «функциональный стиль»?
- 2 Что такое жанры функциональных стилей?
- 3 Какие стилеобразующие факторы необходимо учитывать при создании текста в определенном стиле?
- 4 Назовите функции, характерные для каждого стиля речи.
- 5 Каковы языковые признаки официально-делового стиля речи?

- 6 Каковы общестилевые черты официально-делового стиля?
- 7 Объясните, в чём заключается различие следующих жанров: а) рецензия и реферат; б) автобиография и резюме.
- 8 Расскажите об особенностях речевого этикета в официально-деловой сфере общения.
- 9 Объясните на примере частной переписки, в чём состоит культура письменного общения.
- 10 Перечислите языковые особенности литературно-художественного стиля речи.
- 11 Каковы особенности построения публичной речи?
- 12 Что относится к средствам выразительности? Дайте определения некоторым понятиям.
- 13 Для чего используются средства выразительности?
- 14 Какие литературные средства в себя включают тропы, а какие риторические фигуры? Дайте им определения

Вопросы для собеседования №4 по теме 2.1 Фонетика. Орфоэпия

Проверяемые результаты обучения – МП5, П5

- 1 Что такое фонетика?
- 2 Назовите основные фонетические единицы языка и речи.
- 3 Какие структурные единицы входят в состав фонетического слова? Дайте им определения
- 4 Сколько гласных букв и гласных звуков в русском алфавите?
- 5 Сколько букв в русском алфавите йотированных? Назовите их.
- 6 Какими бывают гласные звуки по способу образования?
- 7 Как меняется произношение гласного звука в зависимости от положения в слове?
- 8 Что такое согласный звук?
- 9 Какие классификации согласных звуков вы знаете?
- 10 Что изучает орфоэпия?
- 11 Какова роль ударения в речи, в том числе и стихотворной?

Вопросы для собеседования №5 по теме 2.2 Графика. Орфография.

Проверяемые результаты обучения – МП5, П5

- 1 Дайте определение орфографии.
- 2 Какие принципы написания существуют в системе орфографии?
- 3 В чём заключается этимологический принцип?
- 4 Расскажите о морфологическом принципе написания.
- 5 Раскройте суть фонетического принципа.
- 6 Приведите примеры изменений, произошедших в русском языке за последние сто лет.

Вопросы для собеседования №6 по теме 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л4, МП1, МП4, МК4, МР2, П1, П2, П6, П8

- 1 Расскажите, что такое лексикология?
- 2 От чего зависит глубина понятия о слове?
- 3 Дайте определение понятию слово?
- 4 Что такое парадигма и сколько парадигматических уровней вы знаете?
- 5 Каким образом образуются омонимы?
- 6 Скажите, чем пароним отличается от синонима? Приведите пример.
- 7 Что такое фразеологическая единица?
- 8 Какие типы фразеологических единиц вы знаете?
- 9 Что такое лексическое значение слова?
- 10 Назовите группы лексики по происхождению, дайте им характеристику, приведите примеры.

- 11 Назовите группы лексики по употреблению, дайте им характеристику, приведите примеры.
- 12 Каковы языковые функции синонимов, антонимов, омонимов?
- 13 Каковы этапы происхождения русских слов?
- 14 В чем особенность лексического состава русского языка в сравнении с другими языками?

Вопросы для собеседования №7 по теме 4.1 Морфемика

Проверяемые результаты обучения – МП5, МП6, МК4, П5

- 1 Что такое морфема?
- 2 Почему окончание является изменяемой частью слова?
- 3 Какое значение морфема имеет для русского языка?
- 4 Какие виды морфем различают в русском языке?
- 5 На какие типы делятся все морфемы?
- 6 Перечислите случаи, в которых встречаются нулевые окончания.
- 7 Раскройте понятие основы слова. Какие виды основы вы знаете?

Вопросы для собеседования №8 по теме 4.2 Словообразование

Проверяемые результаты обучения – МП5, МП6, МК4, П5, П6

- 1 Какую роль играют существительные в словообразовании?
- 2 Приведите пример словообразовательной цепи.
- 3 Перечислите основные способы словообразования в русском языке. Раскройте их основные понятия.
- 4 Что такое словообразовательное гнездо?
- 5 Что относится к морфологическим и неморфологическим способам словообразования. Дайте несколько примеров.

Вопросы для собеседования №9 по теме 4.3 Орфографические нормы русского языка

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, П6

- 1 Дайте определение орфографии.
- 2 Какие принципы написания существуют в системе орфографии?
- 3 В чем заключается этимологический принцип?
- 4 Расскажите о морфологическом принципе написания.
- 5 Раскройте суть фонетического принципа.
- 6 От каких условий может зависеть написание чередующихся гласных в корне слова?
- 7 Какие фонетические процессы приводят к трудностям в написании согласных в корне слова, на стыке корня и суффикса?
- 8 Приведите примеры произношения долгих и кратких звуков на месте двойных согласных.
- 9 Каким образом проявляются морфологический и фонетический принципы русской орфографии в написании приставок?
- 10 Приведите примеры написания слов с приставками пре- и при- в зависимости от значения приставки и от лексического значения слова.
- 11 Какой принцип русской орфографии проявляется в правописании букв ы/и после приставок, оканчивающихся на согласные?
- 12 Какие особенности звуков русского языка приводят к трудностям в написании гласных после шипящих и ц?
- 13 Как зависит правописание гласных после шипящих и ц от морфемного состава и принадлежности слова к той или иной части речи?
- 14 Каковы функции букв ъ и ь в русском языке?
- 15 В каких частях речи мягкий знак после шипящих на конце слова пишется: а) всегда; б) иногда; в) никогда?

5.2 Примеры тем докладов, индивидуальных (групповых) проектов

1. Групповые проекты:

Проверяемые результаты обучения – МП2, МП5, МП6, МК5

- 1) Русский язык среди других языков мира
- 2) Языковой вкус. Языковая норма. Языковая агрессия
- 3) Языковой портрет современника
- 4) Молодежный сленг и жаргон
- 5) Деятельность М.В. Ломоносова в развитии и популяризации русского литературного

языка

- 6) А.С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка
- 7) Русский литературный язык на рубеже XX-XXI веков.
- 8) Антонимы и их роль в речи
- 9) Синонимия в русском языке. Типы синонимов. Роль синонимов в организации речи

Старославянизмы и их роль в развитии русского языка

- 10) Русская фразеология как средство экспрессивности в русском языке
- 11) В.И. Даль как создатель «Словаря живого великорусского языка»

2. Индивидуальные проекты:

Проверяемые результаты обучения – МП2, МП5, МП6, МК5

- 1) Типы текстов по смыслу и стилю
- 2) Виды делового общения, их языковые особенности
- 3) Языковые особенности научного стиля речи
- 4) Особенности художественного стиля
- 5) Публицистический стиль: языковые особенности, сфера использования
- 6) Экспрессивные средства языка в художественном тексте
- 7) СМИ и культура речи
- 8) Устная и письменная формы существования русского языка и сферы их применения
- 9) Стилистическое использование профессиональной и терминологической лексики в

произведениях художественной литературы

3. Доклады

Проверяемые результаты обучения – МП1, МП5, МП6

- 1) Строение русского слова.
- 2) Исторические изменения в структуре слова
- 3) Способы образования слов в русском языке

5.3 Примеры тестовых заданий

Вариант 1

Тема 1.1 Введение. Язык и речь

Проверяемые результаты обучения – П1, П5

Укажите правильный ответ

1. Язык – это... Продолжите предложение.
2. Обработанную форму общенародного языка, обладающую письменно закрепленными нормами и обслуживающую различные сферы человеческой деятельности, называют: литературным языком;
3. Волонтерная функция языка – это...
4. Коммуникативная функция языка – это...
5. Познавательная функция языка – это...
6. Аккумулятивная функция языка – это...
7. Назовите формы существования языка:

- А) диалект;
- Б) художественный язык; В) просторечие;
- Г) жаргон;
- Д) литературный язык.

8. Жаргон- это:

речь социальных и профессиональных групп людей, объединенных общностью занятий, интересов, социального положения и т.п;

9. Просторечие - это:

речь неграмотных людей.

10. Диалект-это:

А) речь социальных и профессиональных групп людей, объединенных общностью занятий, интересов, социального положения и т.п;

Б) разновидность языка, которая употребляется как средство общения между людьми, связанными между собой одной территорией.

В) речь неграмотных людей.

11. Что не является коммуникативным качеством хорошей речи?

А) правильность;

Б) выразительность; В) бедность;

Г) чистота.

12. Выберите языковые средства, разрушающие чистоту речи:

А) диалектизмы;

Б) неологизмы; В) жаргонизмы

Г) архаизмы.

Вариант 2

Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи.

Проверяемые результаты обучения – ПЗ

Укажите правильный ответ

1. Для устной речи характерны:

а) продуманность;

б) опосредованность; в) спонтанность;

г) эмоциональность.

2. Продолжите следующее предложение.

Текст – это...

3. Продолжите следующее предложение.

Тема текста – это то, ...

4. Продолжите следующее предложение.

Основная мысль – это ...

5. Продолжите следующее предложение.

Предложения в тексте связываются ... и ...

6. Продолжите следующее предложение.

Существуют три типа текстов: ..., ... и ...

7. Типами речи являются:

а) повествование;

б) пересказ; в) письмо;

г) рассуждение.

8. К какому типу речи относится данный отрывок:

«Сестра была блондинка, светлая блондинка, совсем не в мать и не в отца волосами; но глаза, овал лица были почти как у матери. Нос очень прямой, не-большой и правильный; впрочем и еще особенность – мелкие веснушки на лице... Версировского было очень немного, разве тонКОСТЬ стана, немалый рост и что-то такое прелестное в походке» (Ф. Достоевский)?

- а) рассуждение; б) повествование; в) описание;
- г) доказательство.

9. Составьте предложения так, чтобы получился текст. Докажите, что это текст.

1) А. Иван - коровий сын ухватил её калёными щипцами за язык, а братья начали бить её железными прутьями, пробили шкуру до КОстей.

Б. Змеиха начала лизать железные двери, пролизала все двенадцать дверей, язык просунула.

В. И поехали Иван – коровий сын, Иван – Девкин сын и Иван-Царевич домой. Г.

Убили змеиху, сожгли и пепел по ветру развеяли.

2) А. Ходит царь, любит на свою дочь, а царица грустная сидит над ребёнком и горюет.

Б. Взглянули на неё царь и придворные и ахнули: краше её никого не видели.

В. Скоро родилась у царицы дочь.

Г. Побледнела, исхудала, а с люльки глаз не сводит.

3) А. Раздвастрис лишился чувств и свалился с лошади.

Б. Очевидно, победили последние.

В. Всадники схватились за своё оружие.

Г. Когда он очнулся, точно сказать нельзя, но, во всяком случае, уже после того, как бой между сопровождавшими его гвардейцами и теми, которые их задержали, окончился.

10. В тексте перепутаны абзацы, но план составлен верно. Восстановите текст.

А. Дальний Восток – это край контрастов. Северная часть этой удивительной земли находится за полярным кругом. Снег лежит здесь почти круглый год. Омывающие побережье моря даже летом не полностью очищаются ото льда. На многие сотни километров тянется тундра, и промёрзшая земля почти не оттаивает.

Б. Название «Дальний Восток» возникло в народе, вероятно, в конце 17 века, когда землепроходцы уходили в поисках «новых земель» и пушного зверя всё дальше на восток, пока не достигли берегов Тихого океана.

В. Близ дальневосточного побережья находится одна из самых глубоких впадин в мире – Курило-Камчатский жёлоб. Глубина его немногим менее 10 тысяч метров.

Г. По льдинам Северного Ледовитого океана бродят белые медведи, а сквозь лесные земные чащи юга пробираются уссурийские тигры.

План

1. В поисках «новых земель»
2. Северная часть удивительной земли.
3. Белые медведи.
4. Самая глубокая впадина.

Вариант 3

Тема 1.3 Функциональные стили речи

Проверяемые результаты обучения – П4, П5, П7

Укажите правильный ответ

1. В каком стиле может быть употреблено слово «взбалмошный»?

- а) в разговорном;
- б) в художественном; в) в деловом;

г) в публицистическом.

2. В тексте какого стиля допустимо употребление элементов всех функциональных стилей и нелитературных вариантов языка?

- а) в художественном; б) в деловом;
- в) в научном;
- г) в публицистическом.

3. Основной функцией какого стиля является воздействие?

- а) разговорного;
- б) художественного; в) научного;
- г) публицистического.

4. В научном стиле считается недопустимым:

- а) употребление терминологии; б) нарушение логики изложения;
- в) наличие эмоционально окрашенных синонимов; г) употребление сложных предложений.

5. Выберите правильное определение.

- а) Научный стиль – это стиль газет, журналов, который призван быстро откликаться на события, происходящие в обществе.
- б) Научный стиль – это стиль научных статей, докладов, монографий, учебников и т.д., который определяется их содержанием и целями – по возможности точно и полно объяснить факты окружающей нас действительности.
- в) Научный стиль – это стиль художественных произведений, научно-фантастических романов и рассказов, позволяющих заглянуть в будущее.

6. Какой пласт лексики используется во всех функциональных стилях?

- а) общеупотребительная лексика
- б) разговорная лексика
- в) терминологическая лексика.

7. Для какого стиля речи характерна стандартизованность?

- а) научный
- б) публицистический
- в) официально-деловой

8. Какие языковые средства характерны для разговорного стиля?

- а) Итак, следовательно, во-первых, наоборот.
- б) Толстенный, сестрица, лгунишка.
- в) Акт милосердия, демократизация общества, народные избранники.
- г) Довожу до вашего сведения, принять меры.
- д) Шепот деревьев, сердце тоскует, хоровод звезд.

9. Какой стиль речи используется на собраниях и митингах?

- а) официально-деловой
- б) разговорный
- в) публицистический

10. Какое это средство выразительности: «золото волос»?

- а) эпитет
- б) метафора
- в) олицетворение

11. Какова цель сообщения текстов официально-делового стиля?

- а) Создание картин и образов.
- б) Непосредственное повседневное общение.
- в) Убеждение, воздействие на слушателя
- г) Точная передача информации.

д) Передача научных сообщений.

12. Определите, к каким стилям речи относятся приведённые отрывки:

1) Почти 11% всей земной суши скрыто подо льдом. Объем льда оценивается в 30 000 000 км³. Сюда входят и айсберги, и льды Северного полюса, и материковые льды Антарктиды, и ледяные пики горных хребтов. Ученые предполагают, что период общего сокращения оледенения, наблюдавшийся с начала прошлого века, заканчивается.

2) Ведь от любви родители и строги-то к вам бывают, от любви вас и бранят-то, всё думают добру научить. Ну, а это нынче не нравится. И пойдут детки-то по людям славить, что мать ворчунья, что мать проходу не даёт, со свету сживает. А, сохрани Господи, каким-нибудь словом снохе не угодить, ну и пошёл разговор, что свекровь заела совсем.

3) Это был человек лет тридцать двух-трёх от роду, среднего роста, приятной наружности, с тёмно-серыми глазами, но с отсутствием всякой определённой идеи, всякой сосредоточенности в чертах лица. Мысль гуляла вольной птицей по лицу, порхала в глазах, садилась на полуотворённые губы, пряталась в складках лба, потом совсем пропадала, и тогда во всём лице теплился ровный свет бесконечности

4) Внутренней движущей силой русской классической литературы было понятие «счастье». Достоевский видел счастье в очищении души. Толстой – в полноте и естественности чувства. У Чехова счастья нет, однако же ни у кого другого герой так настойчиво и глубоко не осмысливает понятие счастья, так не страдает от того, что его нет.

а) научный

б) официально-деловой в)

публицистический

г) художественный д)

разговорный

Вариант 4

Тема 2.1. Фонетика. Орфоэпия

Проверяемые результаты обучения – П5

Укажите правильный ответ

1. Что является минимальной единицей звучащей речи?

А) Слово

Б) Звук

2. Как называются звуки, при произношении которых воздух свободно проходит через ротовую полость?

А) Гласные Б)

Согласные

3. Можно ли тянуть гласные?

А) Да.

Б) Нет

4. Есть ли такие согласные, которые можно тянуть?

А) Да

Б) Нет

5. Звук [й'] - гласный или согласный?

А) Гласный

Б) Согласный

6. Является ли звук [ч'] парным по глухости-звонКОсти?

А) Да

Б) Нет

7. Является ли звук [м] парным по глухости-звонКОсти?

А) Да

Б) Нет

8. Является ли звук [л'] парным по твёрдости-мягкости?
А) Да
Б) Нет
9. Для каких звуков характерны позиционные изменения?
А) Только для гласных
Б) Только для согласных В) Для всех
10. Какой является позиция звонких парных перед глухими?
А) Сильной
Б) Слабой
11. Что произносится на месте буквенных сочетаний тс, тьс в глаголах улыбаться, улыбнуться?
А) [тс]
Б) [ц]
В) [ц] - долгий звук
12. Сколько звуков произносится на месте буквы я в слове я?
А) 1
Б) 2
В) 3

Вариант 5

Тема 2.2. Графика. Орфография

Проверяемые результаты обучения – Пб

Укажите правильный ответ

1. В этом слове пишется буква а:

- 1) р..птать,
- 2) пап..ротник,
- 3) обр..мление,
- 4) погл..щение,
- 5) н..стальгия.

2. В этом слове пишется буква о:

- 1) прокл..мация,
- 2) р..цион,
- 3) п..ролон,
- 4) нав..ждение,
- 5) пар..докс.

3. В этом слове пишется буква и:

- 1) р..ликвия,
- 2) р..патриация,
- 3) р..цензия,
- 4) нав..вать (мысли),
- 5) в..олончель.

4. В этом слове пишется буква е:

- 1) экв..валент,
- 2) р..торика,
- 3) п..риферия,
- 4) б..знесмен,
- 5) предприн..матель.

5. В этом слове правописание гласной в корне зависит от ударения:

- 1) несравненный,
- 2) скакалка,
- 3) загорелый,

- 4) криминал,
- 5) приКОСновение.
6. В этом слове правописание приставки зависит от лексического значения слова:
 - 1) прихвастнуть,
 - 2) притрассовый,
 - 3) предостаточно,
 - 4) преклонить,
 - 5) предполагать.
7. В этом слове пропущена непроизносимая согласная:
 - 1) инци..дент,
 - 2) интриган..ский,
 - 3) ровес..ник,
 - 4) отсу..ствие,
 - 5) преце..дент.
8. В этом слове пишутся двойные согласные:
 - 1) драм..атический,
 - 2) импрес..ионизм,
 - 3) рос..омаха,
 - 4) бал..юстрада,
 - 5) кристал..ьный.
9. В этом слове пропущен ь:
 - 1) зом..бировать,
 - 2) фонар..щик,
 - 3) под..ячий,
 - 4) гроз..ди,
 - 5) ил..люзия.
10. В суффиксе этого слова пишется о:
 - 1) маж..р,
 - 2) общ..,
 - 3) свеч..й,
 - 4) трущ..ба,
 - 5) скерц.. .
11. В суффиксе этого слова пишется ё:
 - 1) печ..шь,
 - 2) стаж..р,
 - 3) веч..рка (газета),
 - 4) деш..вый,
 - 5) кош..лка.
12. В этом слове пишется и:
 - 1) сестриц..н,
 - 2) белолиц..й,
 - 3) австралийц..,
 - 4) ц..ганский,
 - 5) аттестац..я.
13. В этом слове пишется э:
 - 1) про..кция,
 - 2) тра..ктория,
 - 3) пи..тет,
 - 4) пан..ль,
 - 5) по..тический.

Вариант 6

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – П5,6

Укажите правильный ответ

1. Какое из перечисленных слов имеет значение «книга, пользующаяся наибольшим спросом у массового читателя»?

- а) триллер,
- б) бестселлер, в) детектив,
- г) блокбастер.

2. В каком предложении вместо слова военный нужно употребить слово воинский?

- а) Фёдоров был военным человеком и хорошо представлял, какие испытания ждут солдат его полка.
- б) За храбрость и доблесть он получил очередное военное звание.
- в) Он многое испытал в жизни, но сумел сохранить даже военную выправку.
- г) Военная промышленность страны активно развивается.

3. В каком ряду сочетаний слов все слова употреблены в прямом значении?

- а) цветущий сад, заснувший ребёнок, потерянный взгляд;
- б) бегающие дети, погасшая свеча, сорванный цветок;
- в) открытая дверь, натянутые отношения, приподнятое настроение; г) текущие события, рассеянный человек, подавленное состояние.

4. В каком ряду сочетаний слов все прилагательные употреблены в переносном значении?

- а) лисья хитрость, железная воля, каменный дом;
- б) холодный ум, медвежья берлога, глубокий анализ;
- в) золотое сердце, тёплый приём, чистая посуда;
- г) дырявая память, туманный намёк, сердечный человек.

Вариант 7

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – П1

Укажите правильный ответ

1. Найдите строку, в которой все слова являются старославянизмами:

- а) город, одежда, брег, един;
- б) град, оде́жа, берег, один; в) город, оде́жа, берег, один; г) град, одежда, брег, един.

2. Укажите предложения, в которых выделенные слова являются историзмами.

- А. Майор Ковалев приехал в Петербург по надобности... (Н. Гоголь).
- Б. Тут же стоял окольныйчий, приставленный к полю (А. К. Толстой). В. Страшись, о рать иноплеменных! (А. Пушкин).
- Г. Видит око, да зуб неймет (И. Крылов).
- Д. Он, правда, в туз из пистолета в пяти сажнях попадал (А. Пушкин).

3. Определите, какие слова из левого столбика соответствуют понятиям из правого:

- | | |
|---------------|-------------------------------|
| 1) КОСмонавт | а) устаревшее слово |
| 2) ультразвук | б) общеупотребительное слово; |
| 3) интернет | в) неологизм |
| 4) паровоз | |
| 5) ликбез | |
| 6) инвестиция | |

4. Укажите предложение, в котором встречаются диалектизмы.

- А. Настал день, назначенный для судного поединка (А. К. Толстой).
Б. По базам мычали, не наевшись молодой зеленки, коровы (М. Шолохов). В. В Москву переведен через мое содейство (А. Грибоедов).
Г. Увы! Куда ни брошу взор — везде бичи, везде железы... (А. Пушкин).

5. Найдите слова, относящиеся к лингвистическим терминам:

- а) паронимы;
б) хорей; в) баллада; г) сарказм;
д) полисемия; е) фабула.

6. Укажите, как называются выделенные слова в предложениях:

- Слушай сюда, дело глухо, надо сматываться. Давай только без закидонов, ладно? а) архаизмы;
б) диалектизмы; в) жаргонизмы;
г) профессионализмы.

7. Определите, в каком варианте даны неологизмы:

- А) бартер, кастинг, конфессия; Б) псалтырь, светлица, кафтан; В) курень, полуночник, шелоник;
Г) опосля, прислухаться, не серчай; Д) кардиолог, инфаркт, универсам.

8. Определите, в каком варианте даны слова общеупотребительные:

- А) десница, работа, слеза;
Б) акварель, гуашь, палитра;
В) нечто, выкаблучиваться, ступай;
Г) нижеподписавшийся, горенка, изрядно; Д) кирпич, свекла, идти.

Вариант 8

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – П1

Укажите правильный ответ

1. Укажите строку, в которой все слова являются заимствованными:

- а) фельдфебель, комфорт, лекарь, земля;
б) ватрушка, жнец, мичман, галстук;
в) медальон, мольберт, либретто, гитара; г) пудинг, квас, одуванчик, хоккей.

2. Какому словосочетанию синонимичен фразеологизм «хранить молчание»?

- А) как в воду глядел;
Б) набрать в рот воды; В) выйти сухим из воды; Г) как рыба в воде;
Д) не разлить водой.

3. Определите, в каком варианте даны заимствованные слова:

- А) место, история, тетрадь;
Б) берег, город, молоко; В) аббат, атака, жюри; Г) ладонь, корова, дочь, Д) поле, береза, сосед.

4. Укажите стилистически нейтральный фразеологизм:

- А) закадычный друг;
- Б) во веки веков;
- В) вступить в брак; Г) сдержанное слово; Д) втирать очки.

5. Какое из данных слов является синонимом фразеологизма поставить крест?

- а) выделить,
- б) уважать,
- в) отказаться, г) подозревать.

Вариант 9

Тема 4.1 Морфемика

Проверяемые результаты обучения – П5

Укажите правильный ответ

1. Для чего служат формообразующие морфемы?
 - А) Для образования новых слов
 - Б) Для образования форм слова
2. У всех ли русских слов есть формообразующие морфемы?
 - А) Да
 - Б) Нет
3. К каким морфемам относится корень слова?
 - А) К формообразующим
 - Б) К словообразовательным
4. Есть ли в русском языке слова, состоящие только из корня?
 - А) Да
 - Б) Нет
5. Может ли в русских словах быть два-три суффикса?
 - А) Да
 - Б) Нет
6. Может ли в русских словах быть две-три приставки?
 - А) Да
 - Б) Нет
7. Может ли в русских словах быть два-три корня?
 - А) Да
 - Б) Нет
8. Может ли в русских словах быть пять-шесть суффиксов?
 - А) Да
 - Б) Нет
9. Может ли окончание быть не в конце, а в середине слова?
 - А) Да
 - Б) Нет
10. Нулевое окончание и отсутствие окончания - это одно и то же?
 - А) Да
 - Б) Нет
11. Есть ли окончания у глаголов в форме повелительного наклонения?
 - А) Да
 - Б) Нет
12. Есть ли окончания у кратких прилагательных единственного числа мужского рода?
 - А) Да

Б) Нет

Вариант 10

Тема 4.2 Словообразование

Проверяемые результаты обучения – П5

Укажите правильный ответ

1. Верно ли, что процессы словообразования обогащают лексический состав языка?

А) Да

Б) Нет

2. Считается ли слово с непроизводной основой непроизводным словом?

А) Да

Б) Нет

3. Каким является слово, основа которого образована от другой основы и мотивирована ею?

А) Производным

Б) Непроизводным

4. Является ли производным слово, для которого в современном языке не определяется производящая основа?

А) Да

Б) Нет

5. В паре слов конфета - конфетка основа конфетк- является производной или производящей?

А) Производной

Б) Производящей

6. Важны ли для словообразования окончания слов?

А) Да

Б) Нет

7. Важны ли для словообразования формообразующие суффиксы?

А) Да

Б) Нет

8. Возможна ли в русском языке комбинация разных способов словообразования при образовании одного слова?

А) Да

Б) Нет

9. При каком способе словообразования в языке появились сложные слова лесостепь, водопровод и другие подобные: при сложении или сращении основ?

А) При сложении основ Б) При

сращении основ

10. При каком способе словообразования в языке появились слова зав, зам: при аббревиации или сокращении основ?

А) При аббревиации

Б) При сокращении основ

11. Участвуют ли приставки и суффиксы при переходе слов больной, мороженое из одной части речи в другую?

А) Да

Б) Нет

12. Можно ли определять производящую основу по любому родственному слову?

А) Да

Б) Нет

Вариант 11

Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка

Проверяемые результаты обучения – П6

Укажите правильный ответ

1. В каком ряду все слова пишутся слитно?
 - 1) (пол)лимона, (пол)ананаса, (пол)помидора;
 - 2) (пол)день, (пол)часа, (пол)села;
 - 3) (пол)ведра, (пол)Европы, (пол)года; 4) (пол)луга, (пол)пути, (пол)ящика.
2. В каком ряду все слова пишутся слитно?
 - 1) (пол)листа, (хлебо)завод, (северо)запад;
 - 2) (плащ)палатка, (вечно)зелёный, (еле)еле;
 - 3) (крепко)накрепко, (штаб)квартира, (тёмно)зелёный;
 - 4) (железо)бетонный, (скоро)спелый, (кино)студия.
3. В каком ряду все слова пишутся слитно?
 - 1) (пяти)миллионный, (полу)вековой, (сорви)голова;
 - 2) (нежданно)негаданно, (кое)кто, (крово)обращение;
 - 3) (крае)ведение, (на)сквозь, когда(либо);
 - 4) где(либо), (пол)России, бок(о)бок.
4. В каком ряду все слова пишутся слитно?
 - 1) (трудно)доступная вершина, (военно)воздушный,
 - 2) (лето)писный, (тридцати)километровый, (ярко)пунцовый;
 - 3) (кругло)суточный, (лево)сторонний, (светло)волосый;
 - 4) (чёрно)белый, (всемирно)известный, (русско)английский.
5. В каком ряду все слова пишутся раздельно?
 - 1) (ново)сибирский, (глухо)немой, (выше)указанный;
 - 2) (плохо)скрываемый, (всемирно)известный, (мало)пригодный для жизни;
 - 3) (дикорастущий), (близ)лежащий, (ясно)видящий;
 - 4) (пепельно)серый, (выпукло)вогнутый, (исторически)значимый.
6. В каком ряду все слова пишутся через дефис?
 - 1) (вода)провод, (чуть)чуть, (по)английски; 2) кто(то), (горько)солёный, (научно)популярный;
 - 3) (земле)дельческий, когда(нибудь), кое(о)чём;
 - 4) (пол)Крыма, (мало)значащий, (зоо)магазин.
7. В каком ряду все слова пишутся через дефис?
 - 1) (пол)мира, (пол)апельсина, (пол)Днепра;
 - 2) (пол)огурца, (полу)остров, (пол)минуты;
 - 3) (полу)шубок, (пол)метра, (пол)восьмого;
 - 4) (пол)лимона, (пол)оврага, (пол)Одессы.
8. Найдите вариант с орфографической ошибкой.
 - 1) президент
 - 2) презирать
 - 3) преоритет
 - 4) президиум
9. В каком слове пишется приставка при-?
 - 1) пр_успеть;
 - 2) пр_вращать;
 - 3) пр...жать;
 - 4) пр_провождать
10. В каком слове пишется приставка пре-?
 - 1) пр_брежный;
 - 2) пр_остановиться;
 - 3) пр_прятать;
 - 4) пр_увеличить.

11. В каком ряду во всех словах пропущена буква А?
 - 1) отр..сль, сокр..щать, р..скошный
 - 2) предв..рительно, ск..кать, избирательная к..мпания
 - 3) благосл..вить, безотл..гательный, ди..гональ
 - 4) предпол..жительно, прор..стать, п..норама
12. В каком ряду во всех словах пропущена буква И?
 - 1) д..монстрация, зам..реть, ж..лтизна
 - 2) выч..тать, д..сант, ч..рстветь
 - 3) д..алог, зап..рать, выл..ли
 - 4) бл..снуть, д..серт, нагр..вающий
13. В каком ряду во всех словах пропущена буква О?
 - 1) инт..нация, м..ссажер, предл..жение
 - 2) б..гаж, к..мбинат, накл..ниться
 - 3) г..лодание, соприк..сновение, ох..рактизовать
 - 4) погл..тить, в..лейбол, прил..жение
14. В каком ряду во всех словах пропущена буква Е?
 - 1) неприм..римый, кам..ра, ном..р
 - 2) прим..рять туфли, отм..рать, комм..рсант
 - 3) нам..реваться, изм..рять, м..рцание
 - 4) зам..рли, зам..рающий, сум..рки
15. Какой ряд состоит из слов, в которых пропущены только чередующиеся безударные гласные корня?
 - 1) к..лонна, водор..сли, б..каля
 - 2) раздр..жать, нагр..дной, ав..нгард
 - 3) сл..гаемое, оз..рять, дор..сти
 - 4) усл..жнять, в..робьиный, прил..скать

5.4 Примеры дифференцированных заданий

Вариант ДЗ № 1

Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи.

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, МП3, МК4, П1, П3, П4, П5, П6

Выполните следующие задания:

1. Выполните комплексный анализ текста по следующим заданиям:

- 1) Перепишите текст, вставляя, где нужно, пропущенные буквы и знаки препинания. Обозначьте эти орфограммы и пунктограммы графически.
- 2) Определите тему, основную мысль текста. Выпишите ключевые слова, которые отражают тему текста.
- 3) Озаглавьте текст. На что указывает заглавие: на тему или основную мысль текста?
- 4) Охарактеризуйте композицию текста.
- 5) Выделите в тексте зачин и концовку, определите их типы.
- 6) Найдите в тексте два-три многозначных слова. В каких значениях они употреблены? Многозначность – это достоинство или недостаток языка?
- 7) Найдите в тексте заимствованные слова. Объясните их значение, причину использования в данном тексте.
- 8) Используются ли в данном тексте устойчивые сочетания слов (фразеологизмы)? Выпишите их, объясните происхождение, значение и причину использования.
- 9) Выделите наиболее часто встречающиеся типы предложений и конструкции, осложняющие предложения, укажите причины их использования.

Текст 1.

Мы мысленно (не)сознаем еще(в)полне жизни..о(не)делаем еще всех следствий из того удивительного (не)бывалого времени в которое человечество вступило в XX веке. Мы живем на переломе в исключительно важную(по)существу новую эпоху жизни человечества его истор.. на нашей планете.

(В)первые человек охватил своей жизнью своей культурой всю верхнюю оболочку планеты(в)общем всю биосферу всю связующую с жизнью область планеты... Нет на Земле уголка для него(не)доступного. Нет пределов возможному его размножению... Жизнь человечества при всей ее разнородности стала(не)делимой единой. Событие прошедшее в захолудном уголке любой точки любого континента или океана отражается и имеет следствия большие и малые в ряде других мест(в)сюду на поверхности Земли. Т..л..граф т..л..фон радио аэропланы аэростаты охватили весь земной шар. (В. И. Вернадский.)

Текст 2.

Язык это продукт общественной деятельности это отличительная особенность общества. А зачем нужен язык? Для чего нужна человеку(члену)раздельная речь? (Во)первых для того, чтобы люди могли обмениваться мыслями при всякого рода совместной деятельности, то есть он нужен как средство общения. (Во)вторых язык нужен для того чтобы сохранять и закреплять коллективный опыт человечества достижения общественной практики. Когда Архимед открыл свой закон, то первое, что он при этом сделал, – сформулировал этот закон в словах выразил свою мысль так, что она стала доступной для понимания и его современникам, и нам далеким потомкам. Когда вы учитесь в школе вы усваиваете достижения общественного опыта по учебникам где необходимые сведения изложены в языковой форме.

Наконец (в)третьих язык нужен для того чтобы человек мог с его помощью выразить свои мысли чувства эмоции. Например в стихах человек передает самые сокровенные мысли чувства переживания. И все это благодаря языку. Без языка (не)было бы самого человека потому что все то что есть в нем человеческого, связано с языком, выражается в языке и закрепляется в языке. (А. А. Леонтьев.)

2. Прочитайте приведённые ниже отрывки с одинаковым первым предложением, определите тип речи, обоснуйте свой ответ.

1) Было начало апреля. На склонах гор появились первые проталинки. На холмах сквозь снега пробиваются тонкие стебельки с тугими бутонами подснежников. В низовьях гор протекают весёлые звонкие ручьи. Взгляните на небо: высоко под облаками парят грачи – первые вестники весны.

2) Было начало апреля. Воздух, наполнившись свежими ароматами, благоухал. Только – только сошёл снег. Ожили первые насекомые и большим роем запорхали над прошлогодними цветами.

Прилетели первые птицы – скворцы и принялись занимать кто вперёд скворечники, которые ещё в прошлом году сделали школьники. Вслед за ними прилетели ласточки, они, в отличие от скворцов, начали сами строить себе гнёзда из веточек и прутиков. Жизнь закипела!

3) Было начало апреля. Как всегда я пришла на берег небольшого озера к своей любимой берёзе. Наконец-то она сбросила свой зимний наряд и начала оживать. На её тоненьких изящных веточках уже набухли липкие почки, которые, казалось, вот-вот лопнут и из них выглянут первые клейкие зелёные листочки. Ещё немного, и моя любимая берёзка преобразится и станет стройной, пышнокронной королевой леса. А озеро только дополняет красоту берёзки и овивает её свежим озёрным воздухом.

3. Запишите отрывок из книги И. Золотусского «Трепет сердца», решая орфографические и пунктуационные задачи. Составьте план текста. Подчеркните грамматические основы предложений. Каков тип речи, тема, основная мысль.

В слове заключена невидимая связь которая передаётся через поколения. Духовный голос литературы овеществлённый в слов.. (не)стареет. Кажется как столетний мёд, он набирает ещё большую силу. Претерпев многие искушения мы возвращаемся к слову, как к своему прародителю.

Работа со словом дисциплинирует чувства и дисциплинирует мышление. Я в своей работе чаще полагаюсь на чувство, чем на мысль. Могу сослаться на Достоевского который говорил что мысль это чувство.

Для меня критик владеющий словом уже человек имеющий собственное мнение. А что может быть дороже, чем собственное мнение, в нашем ремесле?

4. Прочитайте тексты и выпишите ключевые слова (слова из тематической цепочки и цепочки нового). Определите тему, основную мысль текста. Определите тип текста.

А) Лебеди летели через море. На небе был полный месяц, и лебеди далеко внизу видели под собой синюющую воду. Один молодой лебедь летел позади всех. Силы его ослабли. Тогда он, распутив крылья, пошёл книзу.

Б) Белый, как снег, с длинною, гибкою и красивою шеей, лебедь невыразимо прекрасен, когда спокойно плывёт между камышей по тёмно-синей поверхности воды.

В) Лебедь справедливо назван царём всей водоплавающей птицы. Своей величиной, силой, красотой и величавой осанкой он затмит кого угодно.

Г) У нас свиристель – одна из самых красивых птиц. Величиной она со скворца или дрозда, голове широкий бурый хохол, зачёсанный назад. На крыльях ярко-красные пятна и жёлтая оторочка на хвосте. Ничего не скажешь, очень нарядна эта птица. (Н. Акулов)

Д) Карло вошёл в каморку, сел на единственный стул и, повертев так и этак полено, начал ножом вырезать куклу. Первым делом он вырезал на полене волосы, потом – лоб, потом – глаза... Сделал кукле подбородок, шею, плечи, туловище, руки...

Е) Игры – это не только детские забавы и развлечения. Именно в играх вырабатываются ловкость, гибкость, развиваются ум, смекалка, формируется характер человека.

Ж) Окраска опёнка осеннего желтовато-серая или грязно-коричневая, к середине шляпки более тёмная. Ножка тонкая, плотная, у шляпки белая, к основанию серая, иногда коричневая.

З) Акул называют морскими разбойниками, так как они распугивают и уничтожают рыбу, рвут сети, иногда нападают на людей. Не случайно акул считают опасными рыбами.

И) В ночном пейзаже было что-то сказочное. Лужайки, окружённые кустами и залитые потоками лунного света, казались бездонными озёрами; стройные прозрачные берёзы дремали, точно заколдованные тихой ночью. И всё это призрачное царство света и теней показывалось на одну минуту и исчезало, давая место новым картинам. (По А. Куприну)

К) Корень – это главная, обязательная часть слова. Именно корень выражает основное значение слова. Сравним дом и домик, суффикс обозначает размер – «маленький», а корень – сам предмет), бежать и прибежать, приставка обозначает «приближение», а корень – само действие (энциклопедический словарь).

Л) Я, Иванова Мария Петровна, родилась в 1985 году в г. Асбесте Свердловской области. В 2003 году окончила школа № 30 г. Асбеста, затем поступила в Уральский государственный педагогический университет на филологический факультет. В 2008 году закончила учёбу в университете, сейчас работаю по специальности в школе № 30 г. Асбеста.

Вариант ДЗ № 2

Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, МП3, МК4, П1, П3, П4, П5, П6 Выполните следующие задания:

1. Докажите, что приведенные группы предложений можно назвать текстами. Определите тему и идею (основную мысль) в каждом из приведенных текстов. Озаглавьте их.

1) Верю в конечный смысл нашего существования на земле, в то, что жизнью своей мы удобрим великие цели.

Верю в добро, побеждающее зло, в накопление и объединение добра, в то, что оно свободно будет избрано всеми. (В. Г. Распутин)

2) Отечеством зовем мы нашу страну потому, что в ней жили отцы и деды наши. Родиной мы зовем ее потому, что в ней родились. Матерью потому, что она вскормила нас своим хлебом, выучила своему языку. (К. Д. Ушинский)

3) С незапамятных времен люди говорят и пишут о справедливости. Может быть, даже с тех самых пор, как вообще начали говорить и писать. Но до сих пор вопрос этот, по-видимому, не решен.

Каждый из нас желает и требует, чтобы с ним обходились справедливо, и каждый при всем этом уверен, что «совершенно справедливо» относится к другим. К сожалению, мы не замечаем, что компрометируем старую благородную идею справедливости, которая верой и правдой служила людям на протяжении многих столетий.

Мы почти забыли, что справедливость склонна к состраданию и прощению. Ведь справедливость — это поток живой любви к людям.

Без сомнения, только такая любовь будет способствовать утверждению добра на земле. (И. А. Ильин)

4) Пестрый лист. Красный шиповник. Искры обклеванной калины в серых кустах. Желтая хвойная опадь с лиственниц. Черная, обнаженная в полях земля под горою. Зачем так скоро? (В. П. Астафьев)

5) Человек стал человеком не только потому, что создал первое орудие труда, но и потому, что увидел глубину синего неба, мерцание звезд, журавлиный КОСЯК в небесной лазури, отражение солнца в прозрачных каплях утренней росы, серые нити дождя в пасмурный осенний день, фиолетовое облачко на сиреневом кусте, нежный стебелек и голубой колокольчик подснежника, — увидел, и изумился, и пошел по земле, создавая новую красоту.

Остановись и ты в изумлении перед красотой, и в твоём сердце расцветет человеческая красота. (В. А. Сухомлинский)

2. Озаглавьте текст. Определите тему и идею текста. Разделите текст на абзацы.

В представлении многих Ломоносов, совсем мальчик, сын темного поморского рыбака из бедной, затерянной в снегах деревеньки, вдруг бросает все и пешком идет в Москву учиться. Все так и не так. Во-первых, это был совсем не мальчик. В Москву отправился 19-летний, по существу, взрослый парень, завидный жених, широкоплечий силач, который с десяти лет ходил в море и был дублен самыми злыми северными ветрами. Во-вторых, в Москву отправился не сын бедного темного помора, а единственный наследник человека, для своих мест если не богатого, то весьма обеспеченного, пользующегося и авторитетом, и известностью. И наконец, в Москву пришел вовсе не неуч, слепо, как росток к солнцу, тянувшийся к знаниям, а юноша, уже приКОСнувшийся к науке своего времени, уже сделавший первый жадный глоток из чаши истины, понявший, что жажду эту побороть он в себе теперь не в силах, и с немалыми сомнениями и колебаниями решивший идти в Москву, точно зная, что лишь там он сможет утолить эту жажду. Таким образом, явление Ломоносова в Москву — это не некая игра судьбы, не случайность внезапного озарения, а неизмеримо более серьезное отражение сложного духовного процесса человека с уже сложившимся характером. (Я. К. Голованов)

3. В следующем тексте из-за перестановки абзацев нарушена логика изложения. Восстановите исходный текст. Обоснуйте свою точку зрения.

Эта сеть возникла в конце 60-х гг. XX в. в военном ведомстве США. Тогда она называлась ARPAnet. Военные считали, что подобное соединение компьютеров позволяет сохранить находящиеся в них данные в полной безопасности на случай как стихийного бедствия, так и нападения противника. Вскоре сеть стала гражданской, в нее включились университеты, а затем и бизнес-предприятия. Возник Интернет.

В середине 50-х гг. XX в. человечество вступило в совершенно новую эпоху, которая не завершилась до сих пор, — эпоху информационной революции (ИР). Буквально на глазах ранее неизвестные технологии входили в повседневную жизнь, а привычные средства информации приобретали новые формы. С появлением сети Интернет осуществилась давняя мечта ученых и инженеров о простом и быстром способе обмена идеями, также позволяющем найти любую нужную информацию.

Таким образом, самым существенным итогом ИР (информационной революции) стало информационное единство мира. Сегодня посредством телефонной связи или сети Интернет человек без труда узнает новости даже из самого дальнего уголка нашей планеты.

Сначала с помощью сети Интернет (сейчас ее часто называют просто Сеть) можно было обмениваться только текстовыми сообщениями, но в 1991 г. была разработана технология World Wide Web (Всемирная паутина), позволившая сопровождать информацию видео- и звуковым рядом. Каждый человек, имеющий компьютер, модем и телефон, может получить доступ к информации в Сети или создать в ней собственную страницу. По некоторым сведениям, к началу XXI в. число пользователей Интернета приблизится к 100 миллионам.

Уже в начале 70-х гг. он довольно активно использовался, однако настоящий взрыв произошел тогда, когда появились персональные компьютеры. Их владельцы стремились получить доступ к международной сети, поэтому число ее пользователей на рубеже 90-х гг. увеличилось в десятки тысяч раз.

4. Прочитайте текст. Какие средства связи предложений (лексические, морфологические и синтаксические) используются в данном тексте?

На дюнах

Я живу в маленьком доме на дюнах.

Все Рижское взморье в снегу. Он все время слетает с высоких сосен длинными прядями и рассыпается в пыль. Слетает он от ветра и от того, что по соснам прыгают белки. Когда очень тихо, то слышно, как они шелушат сосновые шишки.

Дом стоит у самого моря. Чтобы увидеть море, нужно зайти за калитку и немного пройти по протоптанной в снегу тропинке мимо заколоченной дачи. На окнах этой дачи еще с лета остались занавески. Они шевелятся от слабого ветра. Должно быть, ветер проникает сквозь незаметные щели в пустую дачу, но издали кажется, что кто-то их поднимает и осторожно следит за тобой.

Море не замерзло. Снег лежит до самой кромки воды. На нем видны следы зайцев. Когда на море подымается волна, то слышен не шум прибоя, а хрустенье льда и шорох оседающего снега. Балтика зимой пустынна и угрюма. (Ю. В. Бондарев)

5. Расположите предложения в нужном порядке. Запишите получившиеся тексты. Подчеркните те языковые средства, которые служат для связи предложений.

I. 1) Едва взглянешь на памятник, стоящий на площади, прекрасный среди зимней белизны, и глаз не можешь отвести от одинокой и гордой этой фигуры. 2) В Одессе на бульваре стоит памятник Пушкину. 3) Он установлен так, что профиль поэта виден на фоне двойной пылающей синевы: моря и неба.

II. 1) Осень, светлая и тихая, приходила к нам так мирно и спокойно, что, казалось, конца не будет ясным дням. 2) В этой прозрачной голубизне можно было различить самый отдаленный курган в степи, на открытой и просторной равнине желтого жнивья. 3) Она делала небо чистым и кротким, дали нежно-голубыми и глубокими.

III. 1) Поднимается солнце выше — меняется ее цвет, в ход идут более нежные пастельные тона. 2) То, что она самая чистая, самая прозрачная, почти дистиллированная, общеизвестно. 3) Бесчисленны ее оттенки. 4) Подул сильнее — седые гребни расчертили эту синь пенными полосами. 5) Я не знал: вода эта в своей километровой толще и самая красивая. 6) Тихим летним утром в тени берега вода иссиня-густая и сочная. 7) Вода Байкала! 8) Подул ветерок — кто-то добавил в озеро синевы.

6. Спишите. Вместо точек вставьте подходящие по смыслу средства связи предложений в тексте, выбрав из справочного материала. Обоснуйте свой выбор.

В Университете Константинополя Кирилл преподавал недолго. (...) этот философ, который был знатоком греческого, еврейского, арабского, латинского и славянского языков, был направлен в Болгарию с просветительской миссией. (...) оказалось, что просвещать славян невозможно без книг на их родном языке. (...) Кирилл начал составлять славянскую азбуку. (По В. Д. Янченко)

Справочный материал: вскоре, потом, затем; однако, но, а; поэтому, потому, следовательно.

7. Определите способ связи предложений в тексте (цепная или параллельная). Подчеркните средства связи предложений одной чертой, надпишите их названия, воспользовавшись справочным материалом.

1) Более полувека назад вышло в свет первое издание всемирно известного «Словаря русского языка» С. И. Ожегова. Наверное, нет такого человека в нашей стране, который ни разу в жизни не обращался к этому справочнику. Более того, словарь стал настольным пособием для тех, кому дорог и кому нужен русский язык. Этот замечательный справочник, созданный великим лексикографом XX века Сергеем Ивановичем Ожеговым, намного пережил своего творца и составителя. (По В. Д. Янченко)

Справочный материал: личное местоимение, указательное местоимение, повтор слова, синоним, вводное слово.

2) Родиной самого первого алфавитного письма была Древняя Финикия. Затем в эпоху Античности буквенно-звуковое письмо, изобретенное древними финикийцами, было воспринято греками. Считается, что древние греки позаимствовали письменность у финикийцев, несколько изменив и дополнив их алфавит новыми буквами. При этом если в алфавите финикийцев было 22 буквы, то в греческом их стало 24. (По В. Д. Янченко)

Справочный материал: слова одной тематической группы, наречие времени, однокоренные слова, указательное местоимение, повтор слова.

8. Определите способ связи предложений в тексте (цепная или параллельная). Приведите доказательства.

1) Среди первых минералов, открытых человеком, было золото. Оно очень быстро стало символом могущества: чем больше этого металла было в сокровищнице вождя или владыки, тем выше был их авторитет. Золото не только окружало монархов в этом мире, но и сопровождало в мир иной. Достаточно вспомнить гробницу Тутанхамона, в которой было найдено множество прекрасных золотых изделий. Но больше всего поражал сам саркофаг, изготовленный из единого блока золота весом 110 кг.

2) Дачу мы снимали у города, много лет подряд. Простой серый дощатый дом под ржавой железной крышей. Лесенка с нижнего балкона сходит прямо в сирень. Столбы качелей; старая скамья под огромной ивой еле видна — так густо кругом. В высоком плетне — калитка на дорогу.

Если встать лицом к Оке, влево — грядки, за ними — малина, смородина и крыжовник, за домом — крокетная площадка. (А. И. Цветаева)

Вариант ДЗ № 3

Тема 1.3 Функциональные стили речи.

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л6, МК2, МК3, МК4, П1, П2, П3, П4, П5,

П7, П9

1 Прочитайте тексты; определите тип и стиль речи. Определите тему и основную мысль каждого текста. Выпишите главную информацию (сжатие)

1. Прочно соединить детали в КОСмическом вакууме несложно. Если температура хотя бы чуть-чуть выше абсолютного нуля, на поверхности стыка атомы металла постепенно перемещаются из одной детали в другую. Такая диффузия в конце концов приводит к холодной сварке. На Земле этому процессу мешает плёнка окиси, возникающая под действием кислорода воздуха и паров воды. В КОСмическом вакууме окисная плёнка не образуется.

2. Любите ли вы литературу так, как люблю её я? То есть любите ли вы читать книги? Есть книги, не сокращающие жизнь на часы, что потрачены на их чтение, а удлиняющие её. Словно побывал в местах, где никогда не был, сошёлся с людьми, с которыми никогда бы не пересёкся в жизни. Человек узнаёт из книг то, что он уже знал о себе, но не знал, что знает. Есть книги, без которых спокойно можно прожить. А есть книги, без которых жить трудно. И если в юности не попала книга, перепахавшая душу, читатель для литературы потерян. Он будет жевать литературный попкорн в полной уверенности, что читает книгу, не подозревая, что она к

животворной литературе никакого отношения не имеет. Но неужели всё так безнадежно? К счастью, нет. Живая книга каким-то чудом пробивается к читателю. (По В. Иванову)

3. Однажды мы с Гайдаром шли по улице и услышали встревоженные голоса. Оказалось, что в саду вырвало кран из водопроводной трубы. Сильная струя воды била прямо в кусты роз и сирени, в клумбы с цветами, вымывала из-под них землю и вот-вот могла уничтожить весь сад. Люди бросились вверх по улице, чтобы закрыть какой-то кран. Гайдар подбежал к трубе, примерился и зажал трубу ладонью. Поток воды остановился. По лицу Гайдара я видел, что он сдерживает давление воды изо всех сил и ему невыносимо больно. Он почернел и стиснул зубы, но трубу не отпустил, пока не перекрыли воду. Потом Гайдар тяжело дышал. Ладонь у него была окровавлена. Но он был очень радостно настроен, потому что ему удалось спасти маленький чудный сад. Мне очень не хватает Гайдара – большого, доброго, талантливого человека. (По К. Паустовскому)

4. Организмы растений и многих животных умеют сами производить аскорбиновую кислоту. А вот, например, человек и морская свинка утратили эту способность в ходе эволюции. Так что людям необходимо получать вместе с пищей по 50-100 мг витамина С в сутки. «Аскорбинка» участвует во всех видах обмена веществ, обеспечивая нормальную эластичность и проницаемость капилляров, способствуя укреплению костной ткани зубов. При недостатке витамина С у человека развивается цинга: дёсны становятся слабыми и начинают кровоточить, так как из-за отсутствия в организме аскорбиновой кислоты не образуются волокна соединительной ткани.

5. Однажды ко мне на вахту, октябрьскую, осеннюю, ненастную, прилетели скворцы. Я вышел из рубки на крыло мостика. Ветер, дождь и ночь сразу стали громкими. Я поднял к глазам бинокль. В стёклах заколыхались белые надстройки теплохода, спасательные вельботы, тёмные от дождя чехлы и птицы – распушенные ветром мокрые комочки. Они метались между антеннами и пытались спрятаться от ветра за трубой. (По В. Конечкому)

6. Память – один из самых важных компонентов, влияющих на работу компьютера. Она распределяется между всеми работающими программами. Поэтому, если при обработке фотографии явно не хватает оперативной памяти, можно закрыть все приложения, кроме программы – редактора фотографий, чтобы ускорить работу в программе-редакторе.

7. Мы сейчас недовольны языком, но здесь очень важно разобраться – язык в этом виноват или что-то другое. Ведь язык подчиняется людям, которые им пользуются. Он приспособливается к потребностям общества. Если в нашем обществе сегодня потребность думать о будущем, о крепкой семье, о счастье детей – то язык пойдёт в эту сторону, будет давать нам средства для этого. Если у нас главное – как, не работая, заработать миллион, насилие, наркотики, то язык повернётся сюда. За что его поносить? Он отражает состояние общества. Так что не язык надо сейчас исправлять. (По В. КОСтомарову)

8. Каждая лесная прогулка Владимира Арсеньева выливалась в небольшую таежную экспедицию. В 1906 году путешественник познакомился с охотником Дерчу Оджалом (или Дерсу Узала). Нанаец кочевал по долине реки Уссури, промышляя пушниной, а для Арсеньева «лесной человек» стал проводником и опорой в пути, другом и наставником. «Во время путешествия скучать не приходится. За день так уходишься, что еле-еле дотащишься до бивака. Палатка, КОСтер и теплое одеяло кажутся тогда лучшими благами, какие только даны людям на земле; никакая городская гостиница не может сравниться с ними. Выпьешь поскорее горячего чаю, залезешь в свой спальный мешок и уснешь таким сном, каким спят только усталые» (Отрывок из книги Владимира Арсеньева «По Уссурийскому краю»)

Свои путешествия Арсеньев описал в 12 книгах. Две из них — «По Уссурийскому краю» и «Дерсу Узала» — легли в основу фильма Акиры Куросавы «Дерсу Узала». Советско-японская лента о дружбе Арсеньева с таежным охотником в 1976 году получила «Оскар» как лучший иностранный фильм.

Вариант ДЗ № 4

Тема 2.1. Фонетика. Орфоэпия

Выполните следующие задания:

1. Затранскрибируйте следующее предложение: По улице столицы мчится вприпрыжку молодой ещё человек. Назойливые, мрачные глаза оказались перед ней.
2. Произведите фонетический разбор слов распространение, урожайность, Комсомольский.
3. В каком ряду все гласные е, ё, ю, я, и, обозначают два звука?
 - 1) Ехать, юмор, мята, яхонт.
 - 2) Муравьи, медальон, полёт, солью.
 - 3) Съезд, ярус, улы, бульон.
4. В каком ряду звуков меньше, чем букв?
 - 1) Безъядерный, межъязыковой, взъерошить.
 - 2) Солнце, оформление, фельетонист.
 - 3) Интервьюировать, песчинка, отличаться.
5. Сгруппируйте слова в зависимости от того, какой звук произносится на месте выделенной буквы. Образец:

[л] во да	[ть] волос ок	[ь] ветер ок	[иэ] вет ра	[ы э] же на
---------------------	---------------------	--------------------	-----------------------	----------------------

Окно, щенок, сапоги, ветер, шинковать, мыло, шагнуть, часы, желток, жонглёр, сенокос, цепочка, локоть, мясорубка, картина, рябой, жестянка, шоколад, пятачок, росток.

Вариант ДЗ № 5

Тема 2.2. Графика. Орфография

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, П5, П6

Выполните следующие задания:

1. В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?
 - 1) С..мпровизировать, с..ской, под..тожить, за..ндевать.
 - 2) Воен..здат, меж..гровой, анти..сторический, сверх..дейный.
 - 3) Супер..нформация, Сов..нформбюро, вз..мать, воз..меть.
2. Вставьте ы или и. Объясните значение выделенных слов. Найдите слова разговорного стиля речи.

Бледнолиц..й, экспедиц..я, инц..дент, на ц..почках, ц..кнуть, коллекц..я, сестриц..н,
 редакц..я, муниц..пальный, куц..й, ц..ферблат, принц..п, сигнализац..я, ц..гарка, ц..фра,
 ц..ркуляци..я, птиц..н, ц..новка, нарц..сс, Пшениц..на, ц..почка, удалец.. ц..линдр,
 ц..вилизац..я, пац..фист, пац..ент, лисиц..н, иниц..атива.

3. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Приставки на з- (с-)». Объясните написание данных слов.

Водола... медленно ш...л по чересчур мя...кому морскому дну. Здесь все выглядело особенно таинственно. Вокруг бесшумно плавали диковинные обитатели северных морей.

аВдруг нога водолаза наткнулась на что-то твердое. Человек пр...смотрелся и невольно отступил. На дне моря он с трудом разглядел снаряды, бомбы, детонаторные трубки. Их было бесчисленное множество.

Когда наверху водолаз рассказал о виденном, старожилы Архангельска вспомнили, что во время первой мировой войны в порту случилась страшная катастрофа. Разгружался крупный военный транспорт. В его почти бездонных трюма находились боеприпасы и сотни тонн динамита. Внезапно раздался сильный взрыв. Парохода и причала не стало. Близлежащий поселок превратился в груды развалин. При таких же загадочных обстоятельствах исчезло в пучине и другое гиган...ское военное судно. Не успевшие взорваться остатки груза этих кораблей и были теперь обнаружены.

4. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Непроизносимые согласные в корне слова». Объясните написание данных слов.

Русский Север. Поморье. Или еще – Двинское Заволочье, как его в старину называли новгородцы, первые русские поселенцы здешних мест. Край гигантских просторов, раздолья, воли (Север никогда не знал ни татаро-монгольского ига, ни крепостного права), край ре...кого богатства и ре...кой красоты.

Бе...предельные леса, многоводные реки и озера, серебряные от плещущей рыбы. Но Север – не ска...ка, Север – это бе...конечная ненастная зима с непролазными снегами и лютыми морозами. И удивительно ли, что именно а этой земле выросло особенное племя русских людей – поморов, людей великого мужества, выносливости и терпения, людей предприимчивых. Ведь именно они, поморы, еще четыре века назад бе...страшно и дер...ко бороздили на своих немудреных суденышках опасный Ледовитый океан.

5. Вставьте пропущенные буквы.

Ч.. кнутый ш.. тландец в ш.. лковых деш.. вых ш.. ртах, сидя на ж.. сткой реш..тке, ел харч.. и пш.. нную кашу с печ..нкой, откусывая ч.. рствый ч.. рный хлеб и запивая все это компотом из крыж..вника. А ч..порный щ.. голь, сидя в своей трущ.. бе, напевая ш..потом, прищ.. лкивая беч..вкой, делал ч..ткий ш.. в на ч.. рном капюш.. не, тоже подумывая насч..т обеда и негодую на свой прож..рливый ж.. лудок.

И вдруг послышался ш.. рох. Ж.. нглируя ш.. мполом, подош.. л неприч.. санный ж.. кей с пухлыми щ.. чками, с усами щ.. точкой и коротенькой ч.. лочкой.

Вид этого поч.. тного гостя, его ш.. коладного цвета ж.. личное лицо, похожее на сморщенный ж.. лудь, и уморительные ж.. лтые ч.. рточки на тяж.. лых ч..ботах вызвали неостановимый смех у трущ.. бных обитателей.

6. Вставьте пропущенные буквы. Определите тип и стиль речи.

Он попал в чрезвыч.. йные обстоятельства: по дороге на аэр.. дром, куда он ехал на своем стареньком дж.. пе по м.. стовой из брусч..тки, по невероятной случайности дощ..тый забор, отделявший лесной ч..стокол от дороги, разв.. лился, и его правая передняя ш.. на прок.. лолась о гвоздь, торч.. вший из доски. Это был явный удар по его прож..точному минимуму. По пр.. езде на аэр.. дром, где уже собралось солидное ж...ри, он обн.. руж.. л, что именно ему не хватило параш.. та и он не сов.. рш.. т свой коронный прыжок. Отч.. янье охватило его, он поч.. вствовал острое недомогание и... пр..снулся.

Стояло ч.. десное утро. Ч..йник уже ш.. пел на плите, брош.. ра с ш..карными ил(?)юстрац..ями леж..ла на столике. Ж..вительный напиток из ш..повника ч..додейственным обр..зом привёл его в ч..вство. Он выгл..нул в окно, подставил своё веснушч..тое лицо ласковому со(?)нцу, взъерош..л непослушный ч..бчик и, прищ..рив глаза, улыбнулся. Станный сон уже нич..ть не омрач..л его ж..знь, наоборот, все предвещ..ло удачу..

Вариант ДЗ № 6

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, МП5, МК5, МР1, МР4, П1, П5, П6, П8 Выполните следующие задания:

1. В каждое из предложений вставьте одно из слов-паронимов. Объясните свой выбор.
 - 1) Эта скульптура выполнена из (целого, цельного) куска мрамора.
 - 2) Он отличался (особым, особенным) даром предвидения.
 - 3) Имя героя комедии Д.И. Фонвизина символизирует образ (невежи, невежды).
 - 4) Статья в газете вызвала живой (отклик, оклик) читателей.
 - 5) Вид он имел всегда величественный и (царский, царственный)

2. Укажите речевые ошибки, возникшие в результате смешения паронимов. Устраните их, правильно выбирая слова.

1. Изменения, прошедшие в стране за последние 5-6 лет, необратимы. 2. Лечебные учреждения проводят дифференциальное питание больных. 3. Он был настоящим сподвижником книги, плоды его просветительской деятельности заметны и поныне. 4. Третий сорт яблок охватывает всю продукцию, не подлежащую перевозке на длительные расстояния. 5. Мастер цеха высказал, что обувь его комбината пользуется большим спросом у покупателей. 6. Первый выпуск журнала был встречен читателями с большой заинтересованностью. 7. Утверждая документацию, директор ставит на ней свою роспись. 8. Обмороженные стекла окошек едва рассеивают тусклый свет мартовского утра. 9. В кормушке за окном кухни пиршествовали воробьи. 10. Нас встречали с подкупающей теплотой, как самых дорогих гостей. 11. Он читал протоколы с чувством, с каким писатель перечитывает свое удачливое произведение. 12. При решении этой проблемы потребовались экскурсии в математику и биологию.

Вариант ДЗ № 7

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, МП5, МК5, МР1, МР4, П1, П5, П6, П8 Выполните следующие задания:

1. Разграничьте термины, профессионализмы и просторечные слова. Дайте оценку их стилистическому использованию в контексте.

1. Почему ночью выскочил брак? 2. Допустили нулевые позиции по дизелям, потому что чугунка половину блоков сумела загнать в брак. 3. Модельный цех в жестком прорыве. Перебой с чугунами ликвидирован вечером. 4. Печи ремонтировались, но программа «горела», рабочие не выполняли норм, и заработки их падали. 5. Если нарежем первомайскую программу, то какое уж там «освоение»! 6. Завод третий день лихорадит коленвал. 7. Нет, она не ошиблась. Ни пригаров, ни пролысин на детали не было. 8. Мы с вами намечали ставить вторую пескодувку. 9. Как вести расщепку фондов и материалов? 10. Как у тебя с испытанием новой конструкции? Сколько часов накрутил?

2. Укажите, чем отличаются диалектизмы от соответствующих литературных слов: являются их синонимами; имеют другое значение; отличаются фонетически, словообразовательно, морфологически.

1) Цай (чай), хверма (ферма), бамага (бумага), пачпорт (паспорт), чепь (цепь). 2) Певень (петух), гуска (гусыня), шуряк (шурин), завсегда (всегда), евошний (его). 3) Кричать (звать), сам (хозяин, муж), гораздо (очень), угадать (узнать в лицо), залиться (утонуть). 4) Кушак (пояс), баской (красивый), голицы (рукавицы), гуторить (говорить), цибуля (лук). 5) У тебе, вся лицо, мясу съела, мимо избе, слабше.

3. В представленных текстах укажите слова, относившиеся до недавнего времени к лексике ограниченного употребления, а сегодня ставшие общеупотребительными.

1. «Spam» (далее «спам») — термин, появившийся в Интернете после телешоу актёров группы Monty Python (...), которые во время представления ни с того ни с сего разразились рекламой колбасного фарша Spam. В Интернете спам – это непрошенная реклама, рассылаемая по электронной почте в личные почтовые ящики или телеконференции.

2. Доменом в средневековой Европе называлась часть поместья, где феодал вёл своё собственное хозяйство при помощи наёмных рабочих или безземельных крестьян. Такое же название получила часть сети Интернет, выделенная по именному критерию. Домены отдаются во владение различным организациям, которые отвечают за их поддержку.

4. Определите принадлежность слов к: 1) терминам — а) общенаучным, б) специальным; 2) профессионализмам, 3) техницизмам, 4) жаргонизмам.

Выдать нагора (из шахты на поверхность земли); муравьятник, овсяник, стервятник (названия разновидностей бурого медведя в речи охотников); густопсовый, подуздоватый, выжлятник (названия качеств и свойств собак в речи собаководов); подвал (так полиграфисты называют статью, помещённую внизу газетной полосы). Адекватный, реакция,

прогнозировать. Кардиология, инфаркт, миома. Вышка (расстрел), стукач (доносчик), шмон (обыск). Ферросплавы, нуклеиновая кислота, неметаллы.

Вариант ДЗ № 8

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, МП5, МК5, МР1, МР4, П1, П5, П6, П8 Выполните следующие задания:

1. Подберите к старославянизмам русские варианты слов.

Брада, младость, млеко, ночь, брег, глас, длань, волосы, золото, перси, ланиты, уста.

2. В приведённых примерах выделите старославянизмы, укажите их функцию в речи.

1. Воскресни, боже! Боже правых!

И их молению внемли:

Приди, суди, карай лукавых, И

будь един царём земли! (Г.

Р. Державин)

2. Навис покров угрюмой ноши

На своде дремлющих небес (...)

(А. С. Пушкин)

3. Редела ночь; любовница Кефала,

Облокотясь на рдяные врата

Младого дня, из ФОС своих роняла

Златые зёрна перлов и опала

На синие долины и леса (...)

(Ап. Майков)

3. Найдите в словах элементы, указывающие на принадлежность слов к заимствованным.

Пользуясь толковым словарем, объясните значения слов.

Анализ, эскадрон, аббат, экзекуция, софа, аскет, агент, форма, вуаль, брошюра, коалиция, какао, театр, авианосец, миллиметр, зоопарк, трансформация, дисгармония, киноаппарат, альтруизм, деканат, стереотип, интервал, уникам, филология, трансгентство, герой.

4. Поток заимствований в русский язык особенно увеличился в 90-е годы XX в. Это связано с социально-политическими изменениями, происшедшими в тот период. Определите, с какой сферой жизни общества связаны данные группы слов. При необходимости обращайтесь к словарю иностранных слов.

1) Инаугурация, спикер, импичмент, электорат, консенсус.

2) Компьютер, дисплей, файл, плеер, пейджер, факс.

3) Аудитор, бартер, брокер, дилер, инвестиция, конверсия, спонсор.

4) Бестселлер, триллер, хиты, шоумен, клипмейкер.

5) Сникерс, твикс, гамбургер, чизбургер, спрайт.

5. Среди данных слов найдите: 1) архаизмы, 2) историзмы, 3) общеязыковые неологизмы, 4) окказионализмы.

Конка, стогна («площадь»), алтын, длань («ладонь»), бурса, брань («война»), СМИ, живот («жизнь»), пицаль, вече; распеснить, комплиментщина, миноносица (В. Маяковский); подавать («подавать»), путинцы, рек («сказал»), ловитва («охота»), городской, кольчуга, электронная почта; курсиха, декабрик, стихоза, виолончель, мальчуганка (И. Северянин); уезд, вотще («напрасно»), интернет-кафе; сбербанкада, шоуизация (из газет).

6. Среди слов, бывших неологизмами в определённые годы XX в., найдите: 1) историзмы, 2) слова, оставшиеся в активном словаре в наше время.

Начало века: эсер, большевик, МХАТ, аэроплан, голкипер.

20-е гг.: наркомат, женотдел, подразвёрстка, губчека, красноармеец, МТС, нэп, электрификация, комсомол.

30-е производства.	гг.: самолёт, вратарь, коллективизация, колхоз, метростроевцы, ударник
40-е смершевцы,	гг.: фашисты, гестаповцы, вермахт, антифашист, диверсанты, заградотряд, штрафбат, похоронка.
60-е оттепель (в социально-политической	гг.: КОСмонавт, целинник, КВН (игра), КОСмодром, микро-автобус, сфера), стилига, хрущовка.
70–80-е государственной сфере), дискотека,	гг.: ЭВМ, компьютер, монитор, перестройка (новая политика в афганцы (ветераны Афганской войны).
90-е федералы, ЛДПР, ваучер, шоу-бизнес,	гг. — конец XX в.: посткоммунистический, СНГ, омоновцы, Интернет, глобальная деревня, гипертекст, джойстик.

7. Объясните значение фразеологических единиц. Подберите к ним фразеологизмы-синонимы.

1. С глазу на глаз. Засучив рукава. Держать ухо востро. Попасты впросак. Приказал долго жить. 2. Отдать богу душу. Попасты пальцем в небо. Глядеть в оба. Сыграл в ящик. Сесты в калошу. Навострить уши. Один на один. В поте лица. Отошёл в мир иной. Не покладая рук.

8. Докажите, что данные фразеологизмы многозначны. Образец: мокрая курица — «безвольный, бесхитростный человек, размазня»; «человек, имеющий жалкий вид».

Валять дурака, боевое крещение, увидеть свет.

Вариант ДЗ № 9

Тема 4.1 Морфемика

Проверяемые результаты обучения – П5

Выполните следующие задания:

1. В данных словах выделите корни; определите корни, которые: 1) могут употребляться без словообразующих суффиксов, 2) не могут употребляться без словообразующих аффиксов, 3) не имеют аффиксов.

Включить, хитрюга, ведь, застегнуть, вдруг, полевой, рыжик, немец, бюро, карманчик, водица, жрица, боа, заземлить, заслонить, цеце (муха), авеню, добавить, варьете, загородный, откупорить.

2. Выделите окончания, определите их грамматические значения. Объясните лексическое значение слов.

Идентичный, кавычки, координатор, субсидия, конфисковал, лицензия, лицемерить, совестлив, прозорливы, притягательен, идеализировал, мытарит, sentimentalный, философствуем.

3. Обозначьте суффиксы. Определите функцию суффикса: 1) словообразующая, 2) формообразующая.

Апельсиновый, бежал, водяной, беги, стебелёк, светлее, торфянистый, ярчайший, добрейший, комковатый, доброта, крикнуть, рассказывать, молочник, семеро, нагревать, плохенький.

4. Объясните лексическое значение слов-паронимов, образованных с помощью разных суффиксов. Обозначьте суффиксы.

Безответный — безответственный, существо — сущность, дипломатичный — дипломатический, пустошь — пустырь, личико — личность, новшество — новинка, конструкторский — конструктивный.

5. Обозначьте приставки.

Перевыборы, начертить, переписать, архиплут, зарисовать, перекрыть, прескверный, построить, перенести, ультрамодный, вовнутрь, сшить, перерисовать, заударный, соткать, насовсем, перемыть, наименьший, наилегчайший, повсюду.

5. От данных слов образуйте с помощью приставок антонимы и синонимы.

Толкнуть, бить, лезть, бросить, колоть, плеснуть, гнать, нести, бежать, вертеть.

6. Сгруппируйте слова, являющиеся формами одного и того же слова, и однокоренные слова.

1) Глазурь, глазуриющий, глазурный, глазуричь, глазуристый.

- 2) Удалить, далеко, удалённый, удалиться, дальний, дальнозоркий, вдаль.
- 3) Деньги, денежки, денег, деньжонки, деньга, деньгами, денежный.
8. Установите способ образования данных слов; обозначьте, если возможно, словообразовательное средство.
 Читатель, сверхмощный, улететь, учиться, настенный, покрикивать, наесться, куститься, обанкротиться, генерал-лейтенант, чёрно-белый, ясновидец, МГУ, детдом, зарплата, препод (преподаватель), вздох, крик. Блестящие (способности), мир (состояние без войны), времяисчисление, долг (обязанность), высококачественный, долгоиграющий, ручка (автоматическая), (зашёл) к одному (знакомому), быстросрастворимый.

Вариант ДЗ № 10

Тема 4.2 Словообразование

Проверяемые результаты обучения – П5

Выполните следующие задания:

1. В данных словах выделите корни; определите корни, которые: 1) могут употребляться без словообразующих суффиксов, 2) не могут употребляться без словообразующих аффиксов, 3) не имеют аффиксов.

Включить, хитрюга, ведь, застегнуть, вдруг, полевой, рыжик, немец, бюро, карманчик, водица, жрица, боа, заземлить, заслонить, цеце (муха), авеню, добавить, варьете, загородный, откупорить.

2. Выделите окончания, определите их грамматические значения. Объясните лексическое значение слов.

Идентичный, кавычки, координатор, субсидия, конфисковал, лицензия, лицемерить, совестлив, прозорливы, притягатель, идеализировал, мытарит, сентиментальный, философствуем.

3. Обозначьте суффиксы. Определите функцию суффикса: 1) словообразующая, 2) формообразующая.

Апельсиновый, бежал, водяной, беги, стебелёк, светлее, торфянистый, ярчайший, добрейший, комковатый, доброта, крикнуть, рассказывать, молочник, семеро, нагревать, плохенький.

4. Объясните лексическое значение слов-паронимов, образованных с помощью разных суффиксов. Обозначьте суффиксы.

Безответный — безответственный, существо — сущность, дипломатичный — дипломатический, пустошь — пустырь, личико — личность, новшество — новинка, конструкторский — конструктивный.

5. Обозначьте приставки.

Перевыборы, начертить, переписать, архиплут, зарисовать, перекрыть, прескверный, построить, перенести, ультрамодный, вовнутрь, сшить, перерисовать, заударный, соткать, насовсем, перемыть, наименьший, наилегчайший, повсюду.

5. От данных слов образуйте с помощью приставок антонимы и синонимы.

Толкнуть, бить, лезть, бросить, колоть, плеснуть, гнать, нести, бежать, вертеть.

6. Сгруппируйте слова, являющиеся формами одного и того же слова, и однокоренные слова.

1) Глазурь, глазуристый, глазурный, глазуришь, глазуристый.

2) Удалить, далеко, удалённый, удалиться, дальний, дальнозоркий, вдаль.

3) Деньги, денежки, денег, деньжонки, деньга, деньгами, денежный.

8. Установите способ образования данных слов; обозначьте, если возможно, словообразовательное средство.

Читатель, сверхмощный, улететь, учиться, настенный, покрикивать, наесться, куститься, обанкротиться, генерал-лейтенант, чёрно-белый, ясновидец, МГУ, детдом, зарплата, препод (преподаватель), вздох, крик. Блестящие (способности), мир (состояние без войны), времяисчисление, долг (обязанность),

высококачественный, долгоиграющий, ручка (автоматическая),(зашёл) к одному (знакомому), быстрорастворимый.

Вариант ДЗ № 11

Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка

Проверяемые результаты обучения – Л3, П1, П6

1. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Чередующиеся гласные в корне слова». Объясните написание данных слов.

Полагаю, что-то повлияло на мой душевный состав, но я не свободен от тяги к морю: стоит мне на какой-нибудь блестящей картине начать рассматривать наклонившийся в волнах кораблик, стоит мне увидеть какую-нибудь пузатую касающуюся берега лодочку, стоит замедлить шаги, задержаться посередине ближайшего к заливу моста, заглянуть с него туда, где гранитное острие снимает верхние слои воды, рассекает водоросли, как я пр...поминаю то же чувс...во – кажется, что мост вместе со мной плывет вверх по течению. Стоит мне только представить, предположить все это, как поднимается во мне нечто сродни сквозняку в сторону взморья, касается самых ранних сторон моей души. Сжимает сердце.

Правда, в очень юном возрасте мне привелось немного поплавать, а два или три раза я даже попадал на море в серьезные переплеты. Но мне даже неловко вспоминать о них в пр...сутствии некоторых моих близких родственников – сильных, загорелых моих ровес...ников.

2. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Приставки при-, пре-». Объясните написание данных слов. Определите стиль и жанр текста. Выявите основную его мысль.

В душные июльские ночи двери в палаты не прикрывались. Многие теперь признавались, что полюбили просыпаться рано, еще сквозь дремоту слыша бе...церемонный птичий щебет над самым ухом. Прилетевший с гор ветерок треплет края простыни, приветливо к...сается ...пящих детей. Не смотря на все превратности войны, на непрестанную боль и страдания, они улыбаются, придаваясь утренней неге. Ночь унесла с собой все вчерашние огорчения. Ра...светный холодок, запах акаций и росы будто сами собой входят в гру...ь, и родится бе...причинная радость. Все вокруг... преобразается. Всего хочется: и утренней каши, и кни...ку предложить соседу, с которым вчера по...сорился, и птицу на кровать приманить.

3. Напишите сложные слова, раскрыв скобки.

(Анти)народный, (мульти)миллионер, (инфра)красный, (контр)предложение, (пан)германский, (пан)Европа, (псевдоклассический, (супер)обложка, (ультра)правый, (экстра)ординарный, (пол)метра, (пол)лимона, (пол)десятого, (пол)яблока, (пол)листа, (пол)города, (пол)Москвы, (пол)Африки, (пол)апельсина, (пол)миллиона, (авиа) конструктор, (авто) база, (агро) техника, (био) станция, (велo) спорт, (гидро) механика, (зоо) магазин, (кино) театр, (метеo) сводка, (микро) автобус, (радио) передача, (теле) постановка, (фото) лаборатория, (электро) станция, (авто) (мото) (велo) гонки, (электро) (водo) лечебница, (Вагоно) ремонтные мастерские, (горно) лыжная станция, (естественно) исторические условия, (железно) дорожное движение, (машино) строительный завод, (металло) режущий станок, (поле) защитные насаждения, (рельсо) прокатный стан, (сельско) Хозяйственные машины, (сложно) сочиненное.

5.5 Примеры практических работ

Практическая работа №1 Выполнение заданий по обобщению знанию о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования

Цель: формирование умения оценивать чужие и собственные речевые высказывания разной функциональной направленности с точки зрения соответствия их коммуникативным задачам и

нормам современного русского литературного языка о русском языке как науке; формирование навыков самостоятельности и творческой активности; совершенствование письменной речи.

Формируемые УУД: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь. Контрольные вопросы:

- Докажите, что язык является системой.
- Назовите методы языкового исследования. Приведите примеры.

Ход работы:

Задание 1. Прочитайте высказывания о русском языке русских поэтов и писателей, оставивших заметный след в истории российской культуры.

1) Рассматривая народ как существо духовного порядка, мы можем назвать язык, на котором он говорит, его душой, и тогда история этого языка будет значительнее, чем даже история политических изменений этого народа, с которыми, однако, история его тесно связана. История русского языка, быть может, раскроет перед вами характер народа, говорящего на нём. Свободный, сильный, богатый, он возник раньше, чем установилось крепостное рабство и деспотизм (В.К.Кюхельбекер)

2) Зачем писателю не повиноваться принятым обычаям в словесности своего народа, как он повинуется законам своего языка? Он должен владеть своим предметом, несмотря на затруднительность правил, как он обязан владеть языком, несмотря на грамматические оковы (А.С.Пушкин)

3) Создать язык невозможно, ибо его творит народ; филологи только открывают его законы и приводят их в систему, а писатели только творят на нём сообразно с сими законами (В.Г.Белинский)

- Что общего можно обнаружить во всех этих отрывках? Что вы знаете об авторах этих текстов? Почему их мнению можно доверять?

Задание 2. Напишите небольшое рассуждение о родном языке: попробуйте ответить на вопрос «Зачем необходимо знать русский язык?»

Задание 3. Прочитайте следующий теоретический материал и на основании его ответьте на следующие вопросы:

- Какие методы исследования языка лежат в основе следующих словарей и справочников: «Толкового русского языка» С.И. Ожегова, «Этимологический словарь русского языка» М. Фасмера, «Справочник русского языка: орфография и пунктуация» Д.Е. Розенталя, «Англо- русский словарь» В.К. Мюллера?

- Какой метод исследования языка лежит в основе фонетического, морфологического, синтаксического анализов?

Справка:

Основными методами исследования языка является описательный, сравнительно-исторический, сопоставительный и структурный.

Описательный метод

Его цель - дать точное и полное описание языковых единиц. Суть метода заключается в инвентаризации и систематизации языковых единиц. Так, например, если необходимо исследовать фонетическую систему какого-то языка, ученый должен вычленил из речи все звуки, идентифицировать их и представить их полный список (инвентаризировать звуки), затем классифицировать их (выделить гласные и согласные, согласные разделить на сонорные и шумные, шумные - на звонкие и глухие и т.п.). Этот метод имеет большое практическое значение, поскольку связывает лингвистику с общественными потребностями. На его основе созданы

описательные грамматики различных языков и толковые, орфографические, орфоэпические и другие нормативные словари.

Сравнительно-исторический метод

Объектом этого метода являются родственные языки, то есть те, которые имеют общего предка. Главная задача этого метода - открытие законов, по которым развивались родственные языки в прошлом. С его помощью можно реконструировать (воспроизвести) древние не зафиксированные в памятниках письменности языковые единицы - звуки, слова, их формы и значение.

Сопоставительный метод

Объектом этого метода является изучение различных языков - родственных и неродственных. Цель - путем сопоставления выявить общие, одинаковые и отличные, специфические черты сопоставляемых языков в звуковой, словарной и грамматической системах. Практическое применения сопоставительный метод нашел в теории и практике перевода и в методике преподавания иностранных языков. На его основе создают сопоставительные грамматики языков, сравнительные типологии языков, двуязычные и переводные словари.

Структурный метод

Он применяется при исследовании структуры языка, а его целью является знание языка как целостной функциональной структуры, элементы которой соотношены и связаны строгой системой отношений и связей. Структурный метод является продолжением в новом направлении описательного метода: и тот, и другой имеют в виду функционирование языка. Однако описательный метод используется для исследования «наборов» действующих в языке частей и элементов, а структурный – для исследования отношений, связей, зависимостей между этими частями и элементами. Эти два метода дополняют друг друга.

Практическая работа №2 Составление связного высказывания на заданную тему.

Цель: обучение составлению монологического высказывания на лингвистическую тему; развитие умения высказывать свою точку зрения по заданному тексту, аргументируя ее; формирование навыков самостоятельности и творческой активности; совершенствование письменной речи.

Формируемые УУД: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Контрольные вопросы:

1. Что такое сочинение-рассуждение на лингвистическую тему?
2. Какова цель написания сочинения на лингвистическую тему?
3. Какова композиция сочинения-рассуждения?
4. Какие средства выразительности вы знаете? Что такое метафора?

Ход работы:

Задание 1. Прочитайте текст. Дайте устный ответ на вопрос, почему фразеологизмы – неизменные спутники нашей жизни. Приведите аргументы своих рассуждений, используя и текст А. Лиханова и свой жизненный опыт.

(1) Я резко обернулась и увидела дикое: молча, злобно, неумело Сева Агапов колотил Аллочку Ощепкову, а та сопротивлялась точно кошка — так же молча, злобно и неумело.

(2) Я подскочила к Севе, встряхнула его, чтобы он опомнился, пришёл в себя, дёрнула за руку, и без всякого перехода, с той же яростью Сева стал бить по моей руке свободным кулаком, грязно ругаясь. (3) Я, ошеломлённая, приговаривала на его удары:

— (4) Сева! (5) Севочка! (6) Сева!

(7) Сильным драчливым движением он обрушился всем телом на мою руку и вырвался.

(8)Дверь хлопнула, а я заплакала. (9)От неожиданности, страха, бессилия. (10)Завыла полный голос. (11)Что делать, я тогда была начинающим учителем и часто плакала. (12)Мне многое было внове, а это — страшней всего — недетская детская брань.

(13)Теперь-то, десять лет спустя, пройдя многое и хлебнув разного, отвыкнув от слез и привыкнув к жёстКОсти подлинной правды, я твердо знаю, что учитель должен уметь погрузиться в человека и не всегда — далеко не всегда! — там, в глубине, найдет он благоухающие цветы, порой бывает как раз наоборот. (14)Но не надо пугаться! (15)Надо браться за дело, закатав рукава. (16)Надо брать в руки мотыгу и, несмотря на тягость и грязь, спотыкаясь, заходя в тупики и снова возвращаясь, осушать болото, пока на его месте не зацветут сады!

(17)Нет стыдных положений, есть стыдное — или стыдливое — отношение к делу, и я не раз ощущала особый прилив чистоты и ясности, с упоением вышвыривая из самых потайных закоулков детских душ дрянное, подлое, низменное, которого, кстати сказать, не так уж и мало едва ли не в каждом человеке.

(18)Испуг и паника не самый лучший выход из положения для учителя, который услышал ругань или увидел гадость. (19)Давай-ка за дело, да лучше втихомолку, но по-настоящему, без суеты и восклицаний!

(20)Самое тяжкое в учителе, самое неизлечимое — коли он трясется за свой престиж, боится признать ошибку да еще в ошибке упрямится. (21)Этот камень тяжек, и самый для учителя тяжкий грех валить, пользуясь авторитетом профессии, с больной головы на здоровую, да ещё ежели голова эта малая, ученическая...

(22)Повторю снова, что это — мое нынешнее понимание проблемы, когда слёзы мои пересохли, но не оттого, что иссяк родник, а оттого, что стала сдержаннее, а любовь моя разумней и сердце, выходит, опытной. (По А. Лиханову.)

Задание 2. Прочитайте текст. Напишите сочинение-рассуждение, раскрывая смысл высказывания: «Нет тропа более блистательного, сообщающего речи большее количество ярких образов, чем метафора». Аргументируя свой ответ, приведите два примера из прочитанного текста А. Чирвы.

(1)Прочитайте несколько рассказов, новелл, коротких эссе и постарайтесь понять, по каким законам происходит восприятие небольшого художественного текста. (2)В качестве подсказки сошлёмся на мнение Г. Уэллса. (3)Он сказал об этом весьма впечатляюще, сравнив читателя короткого рассказа с человеком, убегающим от тигра. (4)Этот человек, по справедливому замечанию писателя, не будет останавливаться, чтобы нарвать ромашек, растущих у тропинки, по которой бежит, и вряд ли ему придёт в голову любоваться деревом, на которое он должен взобраться, спасаясь от опасности. (5)Цель рассказа, новеллы — создать иллюзию напряжённого действия. (6)Но ведь не ради же напряжённого действия пишется малое произведение. (7)Тогда чем же оно завораживает, в чём его прелесть?

(8)Рассказ — наиболее адекватная форма передачи всей многосложности жизни. (9)К этому не пригоден никакой другой жанр. (10)В. Белинский сказал, что, в отличие от романа, рассказ в свои тесные рамки заключает такие события, которые «в одном мгновении сосредотачивают столько жизни, сколько не изжить и в века».

(11)Л. Леонов рассказы А. П. Чехова уподобил большим старым звёздам, в которых «весит тонны каждая строка такого плотного словесного вещества».

(12)Динамизм, уплотнённость, сжатость мысли в каждом слове — отличительный признак любого рассказа, если он претендует на художественность. (13)Классический рассказ — образец художественности. (14)Она, по определению Белинского, состоит в том, «чтобы каждое слово было не только у места, — чтобы оно было необходимо, неизбежно и чтобы как можно было меньше слов». (15)КратКОсть произведения как условие жанра обязывает писателя быть предельно экономным — находить средства, позволяющие избегать разъяснений, комментариев, длинных описаний, а это возможно лишь при повышенной требовательности к собственному мастерству.

(16) Но мастерство писателя не может быть реализовано без мастерства читателя. (17)Требовательность одного рождает повышенную взыскательность к другому. (18) Рассказ недоступен тому, кто пытается уразуметь что-то, лишь скользя по поверхности сюжета. (19) Надо уметь проникать в суть мгновения, запечатлённого автором. (20) Вот почему рассказ — своего рода индикатор, выявляющий степень читательской культуры, уровень восприятия того, что создано творцом. (По А. Чирве)

Практическая работа №3 Лингвостилистический анализ текста.

Цель: совершенствование умений анализировать текст по принципу выявления средств художественной выразительности в связи с жанровым своеобразием и идейно-тематическим содержанием; совершенствование умения определять тип, стиль и жанр текста; совершенствование умения перерабатывать исходный текст.

Результаты обучения: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П7

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Контрольные вопросы:

1. Что такое текст? Каковы его основные признаки?
2. На какие структурные компоненты делится текст?
3. Какие факторы определяют композицию текста?
4. Расскажите об основных видах сокращений текста.
5. Чем отличаются тезисы от конспекта? Каковы основные их особенности?

Ход работы:

Задание 1. Познакомьтесь с планом и примером лингвостилистического анализа текста.

Я вынул из ящика стола тяжелые списки романа и черновые тетради и начал их жечь. Это страшно трудно делать, потому что исписанная бумага горит неохотно. Ломая ногти, я раздирал тетради, стоямя вкладывая их между поленьями и кочергой, трепал листы. Пепел по временам одолевал меня, душил пламя, но я боролся с ним, и роман, упорно сопротивляясь, всё же погибал. Знакомые слова мелькали передо мной, они пропадали лишь тогда, когда бумага чернела, и я кочергой яростно добивал их. (По М. Булгакову)

- 1) Определите тему текста.
- 2) Определите основную мысль текста.
- 3) Выделите микротемы.
- 4) Определите тип текста.
- 5) Определите стиль текста.
- 6) Укажите используемые стилистические средства.
- 7) Какова особенность употребления глаголов в данном тексте.

Примерный план ответа:

Тема текста – решение писателя сжечь свою рукопись.

Главная мысль – изображение события и состояния человека, уничтожающего свой сокровенный труд. Текст содержит одну микротему.

Это образец художественного стиля. Слова в переносном значении помогают описать переживания человека, обилие глаголов и глагольных форм даёт ощущение динамизма, стремительности происходящего: ломая ногти, раздирал тетради; пепел душил пламя; сопротивляясь; мелькали; добивал.

Данный текст типологически представляет собой повествование с элементами описания состояния человека. Событие показано в хронологической последовательности. Мы наглядно представляем начало, развитие и конец действия: вынул списки романа – раздирал тетради – вкладывал между поленьями - роман погибал – бумага чернела. Глаголы прошедшего времени, обозначая последовательно сменяющиеся события, помогают развёртыванию повествования.

Задание 2. Сделать лингвостилистический анализ текста по предложенному плану:

- 1) Определите тему текста.
- 2) Определите основную мысль текста.
- 3) Выделите микротемы.
- 4) Определите тип текста.
- 5) Охарактеризуйте ситуацию общения (условия и задачи речи), в которых может быть использован текст.
- 6) Назовите основные стилевые черты, нашедшие отражение в этом тексте (непринуждённость — официальность, точность — расплывчатость названия, эмоциональность — бесстрастность, конкретность — абстрактность, субъективность — объективность, образность — отсутствие образности, подчёркнутая логичность, призывность речи).
- 7) Укажите языковые средства (лексические, словообразовательные, морфологические, синтаксические), с помощью которых раскрываются в данном тексте названные вами стилевые черты.
- 8) Сделайте вывод: к какому стилю относится данный текст.

Честь истинная и ложная

Я не люблю определений и часто не готов к ним. Но я могу указать не некоторые различия между совестью и честью.

Между совестью и честью есть одно существенное различие. Совесть всегда исходит из глубины души, и совестью в той или иной мере очищаются. Совесть «грызет». Совесть не бывает ложной. Она бывает приглушенной или слишком преувеличенной. Но представления о чести бывают совершенно ложными, эти ложные представления наносят колоссальный ущерб государству. Я имею в виду то, что называется «честью мундира». У нас исчезло такое несвойственное нашему обществу явление, как понятие дворянской чести, «честь мундира» остается тяжелым грузом. Точно человек умер, а остался только мундир, с которого сняты ордена. И внутри его уже не бьется совестливое сердце.

«Честь мундира» заставляет руководителей отстаивать ложные или порочные проекты, настаивать на продолжении явно неудачных строек, бороться с охраняющими памятники обществами («наша стройка важнее»). Примеров подобного отстаивания «чести мундира» можно привести много. Честь истинная — всегда в соответствии с совестью.

Честь ложная — мираж в пустыне, в нравственной пустыне человеческой (вернее, «чиновничьей») души. (Д.С. Лихачев. Письма о добром и прекрасном)

Практическая работа № 4 Сопоставление устной и письменной речи

Цель: развивать умения оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления; развивать способности опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать и оценивать языковые факты; овладение на этой основе культурой устной и письменной речи; обогащение активного и потенциального словарного запаса; расширение объема используемых в речи грамматических средств; совершенствование способности применять приобретенные знания, умения и навыки в процессе речевого общения в учебной деятельности.

Формируемые УУД: МП1, МП3, МК4, МР1, МР3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Ход работы:

Задание 1. Прочитайте текст и выполните задания, данные к нему.

Желто-бурые **щетки жнивья** глядели голо и холодно в сумерках, только чертополох силой засел на межах с черно-желтыми пуговками ржавой дикой рябины. Уже не было стреляющих в просторе стрижей, только черное галочье шумело в **холодеющем**, небе, **кружило** над избами, кричало, что идет осень. В серых рядах стояли пышно разубранные рябины, точно красно-кафтанная стража, затесавшаяся в серую толпу мужиков. Стайки **жиревших** гусей звонко

трубили, подвигаясь к ночлегам, и в крике их **чудились** холода. Черные пугала пялили руки в заолодевших пустых огородах. **Неуютом** и холодом смотрело **все** здесь, и не хотелось **идти**.

1) Выпишите выделенные слова, в них подчеркните твёрдые согласные одной чертой и мягкие двумя чертами.

2) Выпишите из текста слова, в которых согласные буквы обозначают согласные звуки, не соответствующие их написанию. Подчеркните букву и укажите звук. Например. В стороне - [ф]стороне.

3) Выпишите из текста слова, в которых разными способами обозначена на письме мягкость согласных звуков (не менее трёх слов в каждый столбец): с помощью Ъ, перед Я, Ю, Е, Ё; буквы, обозначающие всегда мягкие звуки

4) Выпишите из текста по 2 слова, в которых: А) букв больше, чем звуков; Б) звуков больше, чем букв.

Задание 2. Прочитайте отрывок из стихотворения С. Маршака. Найдите ошибки, исправьте их, подберите проверочные слова.

Вот гуси с выворотком гусят
Галдят, шипят, как змеи,
Грузовику они грязят,
Вытягивая шеи.
Но не страшна грузовику
Гусей гарластых стая.
Гутком гразит он гусаку,
Дорогу расчищая.

Практическая работа №5 Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

Цель: совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность; совершенствование умения пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания, орфографическими словарями.

Формируемые УУД: МП1, МП3, МП4, МП5, МК5, П6

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь, орфографический словарь русского языка.

Контрольные вопросы:

1. В чем сущность морфологического принципа русской орфографии и каковы его преимущества?
2. В чем сущность фонематического принципа русской орфографии?
3. Охарактеризуйте сущность фонетических написаний и укажите основные случаи их применения.
4. Какие написания относятся к историческим?
5. Охарактеризуйте сущность дифференцирующих написаний.

Ход работы:

Задание 1. Перепишите текст, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

(1) Ран...им осен...им утром я собрался домой и готовил все охотнич... пр...надлежности.

(2) К ст...рожк... лесника под...ехала небольшая коляска с кожа...ым верхом на сидень... которой лежали подарки из помещ...ч...го дома. (3) Уложив все поудобнее я покинул гостепр...имный дом где провел лучшие дни летн... отдыха.

(4) Лошаденка киргиз...кой породы не спеша повезла нас по глин...стой вяз...кой дорог...

(5) Мы пр...ехали через берез...вый лесоч...к и пр...близилась к уз...нькой речк... с ненадежным до...атым мост...ком. (6) Зато это был кратчайший путь к станци... (7) Нашей лошаdk... почувял...сь по-видимому пр...сутствие где-то невдалеке волч... стаи и она недоверч...вым глазом пок...силась на чаш...бу на противоположн... берегу. (8) Однако возница был спокоен и невозмутим.

(9) Надоедл...вый скрип к...лес уб...юкал меня. (10) Я задремал и проснулся когда мы ост...новились возле низ...нького деревян...ого строен...ца с накренивш...йся крышей. (11) Вблизи паслись лошади в ожидании... с...доков. (12) Залив...стый звук свистка подск...зал мне где искать дежурного по станци...

Задание 2. Вставьте пропущенные буквы. Проверьте по орфографическому словарю написание слов.

Кристал...ический, трехто...нка, ко...респондент, глав...рач, груп...орг, пятибал...ный, кристал...но, грам...офон...ый, грам...запись, прес...конференция, матро...ская, безантен...ый, спецкор... газеты, кол...он...ада, колон...ка, груп...ка, тер...ас...а, тер...икон, ком...ентатор, фин...ка, кол...ективный, пас...ажирский, пас...овать, компромис...ный, кас...овый, прес...ованный, конгрес...мен, статья ас...ом в своем деле, контр...азведка.

Практическая работа №6 Алгоритм лексического анализа. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи.

Цель: совершенствование умения находить и исправлять в тексте лексические ошибки, ошибки в употреблении фразеологизмов; совершенствование умения пользоваться толковыми, фразеологическими, этимологическими словарями.

Формируемые УУД: Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МК1, МК2, МК3, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П2, П6, П8, П9

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь, раздаточный материал по теме «Лексика русского языка».

Контрольные вопросы:

1. Что изучают этимология, лексикология, фразеология, лексикография и лингвистика?
2. Что такое лексическое и грамматическое значение слова?
3. Расскажите об однозначных и многозначных словах; прямом и переносном значении слова.

4. Назовите виды словарей русского языка.

Ход работы:

Задание 1. Подберите синоним и антоним к прилагательным свободный, свежий в следующих словосочетаниях:

- 1) свободный народ, свободный вход, свободное дыхание, свободное платье, свободная квартира, свободное время;
- 2) свежий хлеб, свежий вечер, свежий огурец, свежий вид, свежий взгляд, свежий снег.

Задание 2. Составьте словосочетания паронимов деловитый – деловой – дельный – деляческий со словами: отношения, хватка, походка, работник, женщина, характер, критика, секретарь, муравей, рассказ, картина, книга, статья.

Задание 3. Выпишите из текста устаревшие слова, укажите их разряды (историзмы и архаизмы).

Догадывались, зачем царь позвал во дворец. Недавно на Красной площади думным дьяком при барабанном бое с лобного места был прочитан великий указ: «Известно государю учинилось, что гостям, и всем посадским, и купецким и промышленным людям во многих их приказных волокитах от воевод, от приказных и от разных чинов людей в торгах их и во всяких промыслах чинятся большие убытки и разорение... Милосердуя, он, государь, об них указал: во всяких их расправных, судных и челобитных, и в купецких делах... ведать бурмистрам их ив бурмистры выбирать их еж себя погодно добрых и правдивых людей, - кого они меж себя похотят...» (А. Толстой. Петр Первый)

Задание 4. Отредактируйте предложения, устраните речевые ошибки.

1. Сейчас многие писатели пристально занимаются политикой. 2. Артист завоевал признательность зрителей. 3. Это свойство свойственно всем писателям. 4. О моей автобиографии я уже рассказывал. 5. Вчера был дождь, а ныне день теплый и светлый. 6. Эта история вполне тянет на сюжет для фильма-боевика. 7. В этом движении важную скрипку играют христианские демократы. 8. Получить фиаско может каждый спортсмен. 9. Ввиду отсутствия дисциплины класс не пошел в театр. 10. Вышеупомянутые ученики не пришли в школу. 11. Поэт стоял у источников новой поэзии. 12. Речи Трофимова, как и другим персонажам, свойствен лиризм.

Практическая работа №7 Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

Цель: совершенствовать умение владеть приемами вычленения морфем, свободно подбирать однокоренные и одноструктурные слова и отождествлять морфемы.

Формируемые УУД: МП1, МП3, МК4, МР1, МР3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь Контрольные вопросы:

1. Что такое морфема?
2. Дайте определения основных видов морфем.
3. Как определить состав слова?
4. Как правильно выделить корень слова, его окончание и правильно найти суффикс?

Ход работы:

Задание 1. Внимательно прочтите слова и заполните таблицу.

Вся, кофе, шли, берет, пальто, насовсем, чтение, втроем, обе, течет, кенгуру, сестра, сжаться, снизу, снежный, мыть, лицевой, внизу, несут, строго, всерьез, кроме, поезд, этот, седьмой, метро, вдвоем, вчера, несли, быстро, зимой, рисовать, пятый, два, синева, синий, говорить, интересный, дочерний, сеяный, впятером, усеять, гусиный, реже, где.

Корень+окончание	Корень+суффикс+окончание	Корень+суффикс

Задание 2. Внимательно прочитайте текст, разбейте слова на две колонки:

1) однокоренные слова

2) формы одного и того же слова

Осень – пора грибов. Идут и едут грибники в лес, ищут грибные места. Под берёзами, осинами и елями – всюду прячутся грибочки. Вон их сколько!

А ты хочешь, чтобы и в будущем году здесь было много грибов? Тогда срежь гриб осторожно, чтобы не повредить грибницу. Ведь из неё, из тоненьких белых нитей, спрятанных в земле, каждый год вырастают боровики и маслята, сыроежки и лисички, грузди и рыжики.

Задание 3. Прочитайте группы слов. Выделите в них корни. Определите значение каждого из корней-омонимов и распределите слова по группам в соответствии со значением корня.

1. КОСарь, КОСичка, КОСой, КОСо, КОСынка, КОСонька, КОСяк, КОСой. 2. Выкуп, выкупаться, искупаться, искупить, купальный, купальщик, купить, купить, купчая, закупить, перекупщик, покупатель, покупка. 3. Дорога, дорого, дороговизна, дорогой, дорожать, дороженька, дорожить, дороженька, дорожить, дорожка, дорожник, дорожный.

Практическая работа №8 Распределение слов по словообразовательным гнездам. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ

Цель: совершенствовать умение владеть приемами вычленения морфем, распределять слова по словообразовательным гнездам, восстанавливать словообразовательную цепочку, составлять слова с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования; обучение использованию словообразовательных средств в изобразительных целях.

Формируемые УУД: МП1, МП3, МК4, МР1, МР3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь

Контрольные вопросы:

1. Укажите основные морфологические и неморфологические способы словообразования.
2. Что такое формообразование?
3. Чем формообразование отличается от словообразования?

Ход занятия:

Задание 1. Вставить пропущенное слово в словообразовательной цепочке вместо многоточия. Учить -> учитель -> ... ->учительствовать

Новый -> обновить -> ... -> возобновление Общий ->

обобщить -> ... ->обобщенно

Пар -> парить -> ... ->испарение Свет ->

светить -> ... ->освещение

Сказать -> предсказать -> ... ->предсказательница Ходить ->

походить -> поход -> ... ->по-походному Живой -> жить ->

оживить ->... -> оживленность Тьма ->темный -> темнеть ->

... -> потемнение

Задание 2. Определите способ образования слов.

Подошва, мыло, просмотр, облучение, сороконожка, подземный, сразу, зодчий, кувырком, пирожковая, облачение, рыло, происхождение, молотобоец, подземелье, наудалую, верхом, мастерская, развязка, подмастерье, ободок, рекордсмен, плодоваягодный, зачастую, учительская (комната), разом, посредине, налегке.

Задание 3. Распределите данные слова по способам словообразования.

Обложка, бескорыстный, прачечная, сбоку, избавление, развитие, незыблемый, пододеяльник, дуло, сногшибательный, взрыв, предрасположение, постовой, вратарь, подземелье, боком, гончая, подорожник, машиностроение, дворник (в машине), начинка, разветвление, Подмосковье, заочница, древнерусский.

Задание 4. Выпишите слова с уменьшительно-ласкательными суффиксами. Какую функцию выполняет оценочная лексика?

А знаете ли вы, маменька, отчего мы в дворянском звании родились? А всё оттого, что милость божья к нам была. Кабы не она, и мы сидели бы теперь в избушке, да горела бы у нас не свечка, а лучинушка, а уж чайку да кофейку — об этом и думать бы не смели! Сидели бы, я бы лаптишечки ковырял, вы бы щец там каких-нибудь пустыньких поужинать собирали. (М. Салтыков-Щедрин «Господа Головлёвы»)

Практическая работа №9 Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

Цель: совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность. Формируемые УУД:

МП1, МП3, МП4, МП5, МК5, П6

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь. Контрольные вопросы:

1. Какие орфограммы, встречающиеся в корнях слов, вы знаете?
2. Расскажите о правописании непроизносимых согласных.
3. Расскажите о правилах написания гласных после шипящих и ц.
4. Расскажите о правописании приставок пре- и при-.

Ход работы:

Задание 1. Вставьте пропущенные буквы и объясните орфограммы. Чередование гласных в корне

Изл..гать, изл..жить, предпол..гать, прик..саться, прик..снешься, соприк..саться, нал..гать, разл..жение, обм..кнуть, вым..кнуть, выск..чить, непром..каемый плащ, попл..вок, з..ренька,

отп..рать замок, разж..гать КОСтер, пож..мать руки, зан..ть позицию, выч..сть одно число из другого.

Безударные гласные в корне слова

Св..дить, прим..рение, изм..рение, объед..нение, вызд..роветь, ед..ница, м..лодой, нар..диться, од..рять, тр..стинка, ук..р..тить, щ..б..танье, св..щенник, сум..рки, разг..вор.

Б..тон, д..легат, вин..грет, рев..ранс, нав..ждение.

Правописание гласных после шипящих и ц

Аж..рный, ж..лудь, ож..г (руки), пощ..чина, прож..рливый, чащ..ба, ц..ган, ц..ркуль, синиц.., корниш..н, чеч..тка, маж..рный, изж..га, ц..корий, никч..мный, ш..колад, печ..нка, ж..ри, параш..т, щ..т.

Правописание двойных согласных

А(л, лл)ея, ба(л, лл)ада, га(л, лл)ерея, кило(м, мм)етр, гра(м, мм)ы, иску(с, сс)ный, пе(р, рр)он, на(п, пп)ерсник, ка(р, рр)икатура, а(т, тт)рактрон, экспре(с, сс)ия, ко(л, лл)онка, шо(с, сс)е, то(н, нн)ель, тро(л, лл)ейбус, те(н, нн)ис, си(м, мм)етрия, иску(с, сс)твенный, ша(с, сс)и.

Правописание непроизносимых согласных

Влас..ный, глас..ность, звез..ный, окрес..ный, опас..ный, праз..ный, безыскус..ный, лес..ница, ровес..ник, сверс..ница, рен..геновский, я..ственный, ше..ствие, гиган..ский, хлес..че, ярос..ный, чу..ствовать, здра..ствуйте, лан..шафт, дерма..тиновый.

Правописание звонких и глухих согласных

Варе..ка, во..зал, фу..бол, засте..ка, ко..ьба, развя..ка, сма..ка, е..жай, моло..ьба, бран..спойт, скла..чина, э..зотика, па..гауз (пакгауз), фла..шток, прести.., фля..ка, про..ьба, сва..ьба, уча..ствовала, деревь..ка.

Задание 2. Прочитайте текст. В чем заключается его стилистическое своеобразие? Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания.

В последние дни нашего пр..бывания в Гонконге погода значительно изменилась. Нас держал почти на одном месте сильный северо-восточный ветер с беспр..рывными шквалами. Днем я спал часа три, как будто пр..дчувствуя беспокойную ночь. Капитан по..шучивал надо мной, глядя, как я ворочаюсь ища прохлады.

К ночи ветер з..ывал больше и больше. Мы беспр..станно ходили справляться к барометру. Когда он дошел до минимальной точки ветер достиг крайних пределов свирепости. Буря р..зыгралась так что нельзя было расслышать гудит ли ветер гремит ли гром. Мы работали всю ночь так что многие похудели от бессонницы отдохнули только на следующий день (По И.А.Гончарову).

Задание 3. Составьте текст-рецензию на тему «Моя любимая книга». В тексте должны быть использованы однокоренные слова и слова одной структуры.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Примеры вариантов вопросов на экзамен

Вариант № 1

Проверяемые результаты обучения - Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5

Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Язык как система. Основные уровни языка. Язык и культура.

Вариант № 2

Проверяемые результаты обучения - Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5

Понятие о русском литературном языке и языковой норме. Язык и речь. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств

Вариант № 3

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, МП2, МП3, МП5, МК4, МР1, МР4, МР5, П1, П2, П5

Деятельность М.В. Ломоносова и А.С. Пушкина в развитии русского литературного языка. Русский литературный язык на рубеже XX – XXI веков.

Вариант № 4

Проверяемые результаты обучения – Л2, МП4, МК2, П3

Текст как произведение речи. Функционально-смысловые типы речи.

Вариант № 5

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7

Функциональные стили современного русского языка. Научный стиль речи: его характерные признаки, основные жанры.

Вариант № 6

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7

Функциональные стили современного русского языка. Официально-деловой стиль речи: его характерные признаки, основные жанры. Виды делового общения.

Вариант № 7

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7

Функциональные стили современного русского языка. Публицистический стиль, его назначение. Языковые особенности стиля, сфера использования, жанры стиля.

Вариант № 8

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7

Основы ораторского искусства. Этапы подготовки публичной речи. Особенности построения публичного выступления.

Вариант № 9

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л4, Л6, МП1, МП4, МП5, МК1, МК2, МР1, П2, П6, П7

Функциональные стили современного русского языка. Художественный стиль, его основные признаки. Экспрессивные средства художественного языка.

Вариант № 10

Проверяемые результаты обучения – М5, П5

Фонетические единицы. Характеристика гласных и согласных звуков. Звуковые процессы в области безударных гласных и согласных.

Вариант № 11

Проверяемые результаты обучения – М5, П5

Орфоэпия как наука. Особенности русского ударения. Интонационное богатство русской речи.

Вариант № 12

Проверяемые результаты обучения – МП5, П5

Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Правописание чередующихся гласных в корнях слов. Употребление буквы Ъ.

Вариант № 13

Проверяемые результаты обучения – МП5, П5

Правописание гласных О-Е(Ё) после шипящих согласных и Ц. Правописание приставок на З - / С -. Правописание И – Ы после приставок. Правописание приставок при - / пре -.

Вариант № 14

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л4, МП1, МП4, МК4, МР2, П1, П2, П6, П8

Понятие лексического и грамматического значения слова. Прямое и переносное значение слова. Слова однозначные и многозначные.

Вариант № 15

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л4, МП1, МП4, МК4, МР2, П1, П2, П6, П8

Лексические группы слов: омонимы, типы омонимов, синонимы, антонимы, паронимы. Роль данных лексических групп в речи.

Вариант № 16

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л4, МП1, МП4, МК4, МР2, П1, П2, П6, П8

Лексические группы слов по употреблению и происхождению. Фразеологизмы.

Вариант № 17

Проверяемые результаты обучения – МП5, МП6, МК4, П5

Понятие морфемы. Типы морфем и их функции. Особенности морфемного разбора слов.

Вариант № 18

Проверяемые результаты обучения – МП5, МП6, МК4, П5, П6

Предмет словообразования как науки. Основные способы образования слов.

Вариант № 19

Проверяемые результаты обучения – Л2, Л7, МП4, П6

Правописание приставок ПРЕ-, ПРИ-. Правописание сложных слов.

6.2 Примеры практических заданий к экзамену

Вариант № 1

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П9

Д...ревня, куда привезли Бима, уд...вила его. З(С)десь тоже жили люди, но все было не так, как там, где он р...дился и вырос. Домики маленькие — прямо на земле без лес(т)ничных пл...щадок, без многочислен(нн)ых порогов, двери (не)щелкают замками. Ночью, правда, двери зап...рают на засов (из)нутри. Все домики покрыты ребристыми серовато-белыми листьями. Утром в одно и то же время из каждого домика идет (в)верх дым, но однако же они (не) едут и (не) улетают никуда, а стоят себе ровненько р...дами и дымят тихо и мирно.

Но самым поразительным для Бима теперь оказалось то, что (в)месте с людьми з(с)десь живут разные животные и птицы: коровы, куры, гуси, овцы, свиньи, знакомство с которыми состоялось не сразу. У животных позади каждого людского дом...ка свои дом...ки, покрытые иной раз соломой, а иной раз к...мышом и огороженные (не)высокой просвечивающей стеной из перекрученных палок и хворостин. И никто н...когда (не) трогает — н... люди животных и птиц, ни животные людей, и никто ни в кого (не) стреляет из ружья.

(В) первый день Биму постелили сена в углу сеней. Человек привязал его за веревку, хорошо нак...рмил и куда-то уш...л, надев плащ. Остаток дня Бим провел в од...ночестве при полной тишине и без(с)молвии. **Перед вечером он услышал, как зашуршали к...пытцами по земле овцы, как они вошли во двор, как промычала корова внутри с...рая.** А вскоре пришел и человек тот, но теперь с мальчиком, в плаще, в сапогах, на голове шапка, в руках длин(нн)ая палка, лицо у него было такое (же) коричневое, как у доброго человека, а пахло от мальчика овцами.

- Ну, Алеша, смотри нового товарища, - сказал взрослый мальчику.

Они под...шли к Биму (в)плотную. Бим встал, присел, п...дал мальчику лапу, чем и сказал: «Здравствуй. Ты - хороший!» (Г. Троепольский)

Задания к тексту:

1. Озаглавьте текст.
2. Спишите, вставляя пропущенные буквы и объясняя орфограммы.
3. Из текста выпишите причастия и произведите их морфологический разбор.
4. Выпишите из текста 3 словосочетания со связью согласование и произведите их анализ.
5. Найдите и выпишите из текста предложение с однородными членами, объясните постановку в нем знаков препинания, постройте схему предложения.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения текста. Составьте схему этого предложения.

Вариант № 2

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П9

Отбл...стали молнии, отгр...хотала канонада грома. **Ярос...ный барабанищик-дождь сначала пр...остановил, а затем и совсем пр...кратил свою тр...скотню.** Стихии больше не спор...т, не бор...тся. Буря отбушевала, атаки рвавшихся со всех ст...рон ветров отраже(н, нн)ы деревьями. Они резко вырисовываются на очищающемся небе, (чуть) чуть колышутся.

Рас...трое(н,нн)ые, ра...громленные полчища туч уносятся с места сражения. Сейчас должно появиться (из) за обл...чка со...нце. Оно уже выглядывает верхним краешком. Выпр...мляется освеже(н,нн)ая рожь, благодарно тр...пешет глянц...вая древесная листва. Все ж...вое вновь суется и мечется. С новым азартом стрекочет кузнеч...к, в медвяных чашечках цветов возятся деловито пч...лы. По соломинкам, как по лес...нице, шествует жуч...к и важно ра...правляет свои миниатюрные крылышки. Над камыш...м ручья кружатся (темно) синие и бирюзовые стрекозы. Шмель начинает жу...жать и нудно проповедовать что (то) (не) слушающим его насекомым.

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Спишите, вставляя пропущенные буквы и объясняя орфограммы.

3. Произведите фонетический анализ слов *вырисовываются, шествует*.
4. Выпишите из текста 3 словосочетания со связью управление и произведите их анализ.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Объясните постановку знаков препинания при однородных членах в первом абзаце

текста.

Вариант № 3

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9

Всякий раз, открывая книгу Твардовского, чувствуешь, как в тебе прибавляется жизнь. На это великое чудо способны немногие из писателей: как из какого-то чередования слов сочетание строчек возникает вокруг поток или ветер, и пребывание в этом потоке становится счастьем? Как из повседневной реальности вдруг возникает вселенная, целый живой, полный звуков и запахов, мир? И он, этот мир, повторяя в деталях реальность, всё же больше, полнее богаче её, ибо гений художника её осветил и дополнил, и возвёл в ранг бессмертного, несокрушимого бытия... Великий художник творит «навсегда», и это уж дело потомков: вместят ли они то великое, чем он их одарил, приобщатся ли вместе с ним к вечности — или, по слабости и оскудению душ, прельстятся никчемными, ярко раскрашенными побрякушками?

Твардовский — поэт навсегда; его лучшие строки уже звучат в вечности...

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Определите, однозначными или многозначными являются подчеркнутые слова.

Раскройте все возможные лексические значения этих слов.

3. Произведите фонетический анализ слов *реальность, сочетание*.
4. Произведите морфологический разбор двух любых деепричастий из текста.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Объясните расстановку знаков препинания в первом предложении текста.

Вариант № 4

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9

Все метафоры, применяемые к языку, верны по-своему!.. Язык – это очки, без которых нам не разглядеть окружающий мир. Язык – слуга и господин. Язык – наш друг и враг одновременно. Любой язык изменяется под влиянием различных факторов: внешних и внутренних. Он как будто бы следит за нами и фиксирует все самые важные наши проблемы и больные места. Он не даст ни соврать, ни обмануть самих себя... Общество становится свободнее, и язык отражает это. Общество поддаётся чужому влиянию, и язык тоже. Более того, меняясь, язык начинает влиять на всех людей, говорящих на нём.

Увы, мы никогда не будем говорить на языке Тургенева... Живём мы сейчас в стрессовых условиях языкового разрыва поколений и многоязычия, и единственное, что можно посоветовать культурному люду, так это терпения и терпимости. ***Ещё через десяток-другой лет наступит период стабилизации, и мы наконец без всяких законов обретём единый общий язык, без которого невозможна общая культура.***

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Определите часть речи каждого слова второго предложения текста.

Произведите морфологический разбор слова «одновременно».

3. Произведите фонетический анализ слов *поддается, окружающий*.
4. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
5. Произведите лексический анализ слова «язык».

6. Найдите в тексте предложения с однородными членами и объясните в них постановку знаков препинания.

Вариант № 5

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Ушаков всегда искал в языке живое и современное, отсюда его постоянный интерес к звучащей речи, к проблеме нормы в орфоэпии и письме, к речи на сцене, к языку художественной литературы. Я бы добавил к этому ещё одну черту Дмитрия Николаевича: он был настоящий художник-живописец; он писал маслом, рисовал карандашом, но больше всего любил акварель. ***Отдыхая осенью в Болшеве, Дмитрий Николаевич привозил оттуда обычно коллекцию своих акварельных рисунков, где особое место занимали небеса (и чистые, и с различной причудливой раскраской облаков) и листья...*** Этот стиль акварельной миниатюры был присущ Дмитрию Николаевичу органически и проявлялся во всём, будь то лекция, статья, обработка словарного абзаца или забавная поговорка, удачный каламбур или ладно скроенный анекдот.

Дмитрий Николаевич ценил точность и лаконизм. Недаром его любимыми писателями были Пушкин и Чехов.

(А. Реформатский)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Объясните значение слов *орфоэпия, каламбур, миниатюра, лаконизм*.
3. Подберите синонимы к словам *причудливый, забавный, настоящий*.
4. Произведите анализ первого предложения текста по словосочетаниям.
5. Объясните постановку знаков препинания выделенного курсивом предложения текста.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 6

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9

Изолированный в псковской глуши, Пушкин был связан с литературной жизнью лишь тонкой ниточкой писем, которые читались бдительными чиновниками сыска, терялись на почте, у приятелей, через которых посылались. Однако главное литературное дело он совершал дома, за своим письменным столом. В Михайловском Пушкин много писал и много читал, чутко прислушивался к народной речи и народной поэзии. В письмах он не переставал подчёркивать, что ленится, много ездит верхом, о работе писал скупно, но непрерывно прося всё новых и новых книг. На самом деле он жил в атмосфере почти непрерывного творческого напряжения, писал и учился. За это время им было написано следующее: закончены «Цыганы», написан «Борис Годунов», завершена третья и написаны четвёртая-шестая главы «Евгения Онегина», «Граф Нулин», несколько десятков стихотворений, среди них такие значительные, как «К морю» (закончено в Михайловском), «Подражания Корану», «Жених», «19 октября», «Андрей Шенье» и многие другие. Пушкин работал над несколькими принципиальными литературно-критическими статьями, посвященными вопросам народности литературного языка. <...> К этому следует прибавить массу прочтённых за это время книг <...>. В 1830-е годы он поражал современников глубокими и исключительно обширными познаниями в мировой литературе, истории, политической жизни, публицистике. Значительную часть этих сведений он приобрёл в Михайловском. Наконец надо учесть серьёзный интерес к фольклору, который поэт удовлетворял как знакомством с печатной литературой, так и записью устных источников. Брату он писал: «Вечером слушаю сказки... Что за прелесть эти сказки! каждая есть поэма!» Арина Родионовна была, видимо, талантливой сказительницей с выразительной манерой исполнения и разнообразным репертуаром.

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Подберите синонимы к словам *бдительный, талантливый, выразительный, интеллектуальный*.
3. С помощью каких языковых средств (лексических, грамматических) осуществляется связь между предложениями в тексте? Докажите, что это текст.
4. Произведите словообразовательный разбор слов *прислушиваться, литературно-критический, талантливый*.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Объясните постановку знаков препинания в первом предложении текста.

Вариант № 7

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9

В одной из бесед с филологом П. Лукницким Анна Ахматова «убеждённо сказала»: **«Я считаю, что Пушкин — поэт, какому равного нет во всей мировой литературе. Он — единственный...»**

«Я, — продолжает Лукницкий, — попытался не согласиться с этим утверждением». Эта попытка была не случайна: мнение Ахматовой выглядело тогда слишком смелым... Говорить такое было не в духе времени; отсюда наступательный и полемический тон Ахматовой. И даже Лукницкий, филолог, человек, благоговейно ловивший каждое слово своей собеседницы, отнесся к её утверждению как к выходке гения.

Слова Ахматовой формулируют «мнение народное», выражают безотчётное, зоркое и мудрое соборное чутьё, которым русский «мир» угадывал и угадывает в Пушкине и несравненно своего, и безоговорочно первого и единственного в мире. Чувство это не упало с неба и никем не внушено извне; ему никогда не было дела до того, «в почёте ли Пушкин иль нет» (Пастернак), потому что в России подлинное величие, связанное со всечеловеческим стремлением к истине, добру и красоте, не просто «почитают», но любят. Исключительность народного отношения к Пушкину и есть знак его исключительности среди мировых гениев.

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Озаглавьте текст.
3. Объясните, пользуясь словарем, значение слов *филолог, пророк, гений, полемический, благоговейно, экзотический, фольклор*.
4. Произведите словообразовательный разбор слов *наступательный, безотчетный, безоговорочно*.
5. Выпишите из текста словосочетания со связью примыкание и произведите их анализ.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 8

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7

Пушкин обладал уникальной способностью «внимать арфе серафима» и при этом читать плоды своих «мечтаний и гармонических затей» — ни много ни мало — «старой няне». Как и всегда у Пушкина, здесь выговорена незыблемая и вечная мера для подлинной поэзии, которая ведь не только — навсегда, но и для всех...

Очевидно, поэту есть кого слушать и помимо... Самого Себя. Как писал наш Пушкин: Веленью Божию, о муза, будь послушна...

Такое послушание для музы — единственно правильный залог жизни сердца. О том же писал и Достоевский: «Правда выше Некрасова, выше Пушкина, выше народа, и потому надо желать одной правды и искать её...» Мне симпатичен поэтому образ поэта у Н. Заболоцкого, который «старается сердцем понять То, что могут понять Только старые люди и дети». **Вот**

определение для содержания подлинной поэзии: «собеседник сердца» — определение и для подлинного поэта.

(Я. Горелов)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
 2. Объясните значение слов *уникальный*, *внимать*, подберите к ним синонимы.
 3. Выпишите предложение, в котором цитируются слова Достоевского. Объясните знаки препинания в нем.
 4. Напишите свои рассуждения по поводу мысли, высказанной Ф. Достоевским.
 5. Определите часть речи каждого слова в выделенном курсивом предложении текста.
- Произведите морфологический разбор слов *вот*, *поэзии*, *для*.
6. Какова роль в тексте вводного слова, вводного предложения?

Вариант № 9

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П9

Как н... боялись засухи, она всё (таки) пр...шла. **Небо было донельзя ра...каленно, и с него почти отвесно падали колющие лучи со...нца, а в воздухе уже начинал веять дышащий гарью ветерок.** Овёс, (не) поднявшийся ещё на пол-аршина от земли, уже поблёк. Просяные поля, едва колеблемые жарким дыханием ветра, настоящего на увя...ших полевых травах, безустали отливали своими унылыми (бледно) зелёными кистями. Почти (не) заросшие в этом году травой п...ровые поля печально разнообразили картину. Земля, которая, (по) видимому, н...когда не была особенно избалована дождями, окончательно задыхалась от зноя.

(Кое) где попадавшие нам (на) встречу стада ещё более усиливали тоскливую непр...глядность полей. И только один раз мы заметили возле них п...стуха, (не) спеша идущего за стадом и с видимым усилием тащашего свою палку. Он безучас...но посмотрел на нас и путанно объяснил, куда нам следует ехать, что (бы) попасть на мельницу. (Не) смотря на раннее время, деревня, через которую мы проезжали, поражала своей пустынностью.

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Спишите, вставляя пропущенные буквы и объясняя орфограммы.
3. Произведите морфологический разбор нескольких наречий в тексте.
4. Выполните фонетический разбор слов *солнце*, *особенно*.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Объясните постановку знаков препинания в предложениях с обособленным определением, выраженным причастным оборотом.

Вариант № 10

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Ранней весной побывал я в тех местах, где ровно 150 лет назад, проезжая из Москвы в Петербург, Александр Сергеевич Пушкин гостил у П.И. Вульфа.

Я ловил здесь рыбу, на той самой речке Тьме, о которой Пушкин написал: «...и речка подо льдом блестит»; бродил по берегу, который он назвал «милым».

Ещё ни одна травинка не пробилась на лугу, ещё ни один лист не трепетал на прибрежных берёзах. Вода в речке была мутноватой после половодья, и рыба не клевала. Должно быть, сами эти места, воспетые поэтом, позвали меня, и я погрузился в раздумья о его стихах. (б) Оказалось, что я обращался к ним несчётное число раз, что я помню их с тех пор, как помню себя, что они всю жизнь были моими добрыми спутниками...

Вспоминал я о том, как ещё до войны наша большая семья почти ежедневно собиралась по вечерам после ужина за столом и моя старшая сестра или один из братьев читали вслух сказки и стихи Пушкина.

И пробуждалась во мне тяга — тогда-то я, конечно, этого не сознавал — не только ко всему необычному, сказочному, но прежде всего к сердечным, добрым людям...

(Н. Старшинов. На милом берегу Тьмы).

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Озаглавьте текст и обоснуйте свою позицию.
3. Дайте свой ответ на размышления автора статьи, как поэзия может влиять на человека и его судьбу.
4. Произведите лексический анализ слова *спутник* (предложение №6)
5. Определите способы выражения главных членов в подчеркнутых предложениях.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 11

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

...Я узнал и полюбил Пушкина в том возрасте, когда гораздо слаще слушать чтение, чем читать самому. Со слуха я знал его «Сказку о царе Салтане», «Полтавский бой» из «Полтавы», «Сон Татьяны» из «Евгения Онегина», «Жениха». Но «Капитанская дочка» явилась для меня первой в жизни самостоятельно прочитанной книгой. (4) Я помню формат книги, её запах, помню, как я был счастлив, что сам открыл эту неизвестную мне со слуха историю...

Я был захвачен ею и засиделся у окна избы дотемна, и когда дошёл до бурана в Оренбургской степи, то увидел, что за окном пошёл снег, и это стало неизгладимым до сих пор впечатлением как бы магической силы, изошедшей от пушкинской страницы. ***С того вечера я стал читателем книг, и мне бесконечно дорого, что этим я обязан Пушкину.***

(А. Твардовский)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Подчеркните наречия как члены предложения.
3. Подберите синонимы к словам *магический, неизгладимый*.
4. Произведите лексический анализ слова *история* (предложение №4)?
5. Выпишите из текста три словосочетания, имеющие разное строение.
6. Охарактеризуйте выделенное курсивом предложение текста.

Вариант № 12

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П9

Поэзия стала частью моей жизни с самого раннего детства. Я едва научилась писать и писала большими печатными буквами, не отделяла ещё слово от слова, писала так, как люди говорили — ведь говорили-то они без запятых и точек, слитно, — и вот однажды, длинным зимним вечером, в старой хрестоматии мне попало на глаза маленькое стихотворение, которое начиналось так:

Вот север, тучи нагоняя,
Дохнул, завыл — и вот сама
Идёт волшебница зима.

Я замерла: была как раз зима, и улица и наш сад были в клокастом инее, в пушистом снегу, и всё в стихе было сказано как будто об этом самом, нашем, которое я просто вижу, но в стихе было всё это так удивительно, что я сразу поняла, что зима-то живая, потому что она пришла, что ведь она взаправду волшебница, и север живой — он «завыл», что и стих и наша заставская зима

— это одно, но как это всё в стихе красиво!

Задания к тексту:

1. Докажите, что это текст публицистического стиля.
2. Укажите средства связи между предложениями последнего абзаца.

3. Ответьте на вопрос: «В чём тайна поэзии?». Напишите об этом.
4. Произведите морфемный разбор слов *научилась, удивительно, взавраду*.
5. Определите способы выражения главных членов предложений первого абзаца текста.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 13

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Чехов заметил как-то что в «Евгении Онегине», как и в «Анне Карениной» Толстого, ни один вопрос не решён но это не вызывает неудовлетворённости у читателя потому что вопросы правильно поставлены. Начатый в южной ссылке за-52 долго до декабрьского восстания, роман был закончен в Болдино в невесёлую пору, когда, казалось, уже стихло эхо от громовых событий 14 декабря и жизнь затянуло болотной ряской.

Для Пушкина декабрь 1825 года оставался вечно больной проблемой. Над страницами «Онегина» Пушкин мужал, вырослел — обдумывал своё отношение к людям, истории, обстоятельствам жизни. Что лучше служит времени — безрадостный скептицизм или бурная романтика порыва? Пушкин всё больше дорожит объективностью истории. Рассудок внятно говорит, что зря декабристы вышли на площадь, «сотня прапорщиков» не перевернёт России. А сердце Пушкина остаётся с Кюхлей, Пушиным... ***До начала 1830-х годов, когда вызревает историческая концепция Пушкина, включающая в себя народность и государственность, в нём идет непрерывная, беспокойная борьба.***

(10) Следы этой внутренней борьбы этого движения мысли и открытий сердца остались в «полусмешных, полупечальных, простонародных, идеальных» главах «Онегина», в наглядных переменах героя и отношения к нему автора. Онегин — денди, щеголь, повеса; Онегин холодный и разочарованный герой «русской хандры»; Онегин — дошедший до душевного разрушения в этой хандре (неспособность любить, убийство друга); Онегин — чающий возрождения, награждённый и наказанный безответной любовью. И всё это этапы душевного бытия самого поэта — не в нём самом, так в лицах прошедших рядом с его судьбой, сильно на него влиявших.

(В. Лакшин)

Задания к тексту:

1. Докажите, что это текст.
2. Какие признаки публицистического стиля есть в этом тексте?
3. Объясните значение слов *скептицизм, объективность, концепция*.
4. Произведите лексический анализ слова *мысль* (предложение № 10)?
5. В двух-трёх предложениях замените причастные обороты придаточными предложениями. Постройте к получившимся предложениям схемы.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 14

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

(1)...Обратимся к сопоставлению стихов и строений. ***Любое строение воздвигается с практической целью, но, даже очень хорошо осуществляя свою цель, оно вовсе не обязательно принадлежит к архитектурному искусству.*** Для этого оно должно обладать не только практическим значением, но и собственно художественной ценностью. Эта ценность настолько существенна, что люди как зеницу ока хранят строения, полностью утратившие какое-либо практическое значение, — скажем, древние крепости. Всё это целиком относится и к стихам.

(В. Кожин)

Задания к тексту:

1. Докажите, что это текст. С помощью каких языковых средств осуществляется связь между предложениями?
2. Как вы понимаете оборот *хранить как зеницу ока*. Какова роль этого образа в тексте? Объясните, почему перед союзом *как* не ставится запятая.
3. Определите тему, основные мысли текста.
4. Произведите морфологический разбор слов последнего предложения текста.
5. Произведите лексический анализ слова *строение* (предложение № 1).
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 15

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7

Общеизвестно, что не каждый читает и любит стихи, круг читателей поэзии значительно уже круга читателей прозы...

Помню лето 1943 года на Смоленщине, ненастное, дождливое. Дороги развезло; болота, и без того напитанные влагой, совсем набрякли. Мокрые ботинки, обмотки, шинели, вещмешки стали вдвойне тяжелее. Идти трудно. Во время длительных переходов и марш-бросков для солдата каждая иголка в обузу.

А мой товарищ, второй номер нашего пулеметного расчёта (ему, кроме винтовки, вещмешка, противогаза, приходилось нести ещё станок пулемёта, в котором больше тридцати килограммов), держал в вещмешке книгу.

И читать-то ему её доводилось от случая к случаю, может быть, раз в месяц, но она постоянно была при нём, и расстался он с ней только после тяжёлого ранения.

Это была книга рассказов Антона Павловича Чехова... <...>

Когда я думаю о путях, ведущих поэзию к читателю, я вспоминаю чаще всего и в первую очередь стихи Сергея Есенина.

Сергей Есенин — поэт огромной притягательной силы. Со школьных ещё лет я был увлечён его «половодьем чувств».

Его читают и любят рабочие и люди науки, военнослужащие и школьники, молодые и старые. <...>

Пушкин мне дорог «Медным всадником», непревзойденным шедевром в области поэмы; благороднейшим и нежнейшим «Я вас любил: любовь ещё, быть может...», широкими и бесшабашными «Дорожными жалобами»; пронзительно-печальным «Для берегов отчизны дальней»; иронически-бытовым «Румяный критик мой...» <...> и «Анчаром», и «Пророком», и «Бесами»...

А Пушкин думал вот о чём:

И долго буду тем любезен я народу,
Что чувства добрые я лирой пробуждал...

<...> Потому и «не зарастёт к нему народная тропа», превратившаяся в широкую дорогу, по которой идут и будут идти читатели...

(Николай Старшинов)

Задания к тексту:

1. Какой синоним к слову *дорога* используется в тексте? (Обратите внимание на предложение: Когда я думаю о путях, ведущих поэзию к читателю...) В каком значении употребляется слово *дорога* в названии очерка? Понаблюдайте, как это ключевое слово используется в последнем предложении текста. В каком значении слово *дорога* употребляется во втором абзаце?
2. Выпишите односоставные предложения текста, подчеркните в них главный член, определите тип односоставного предложения.
3. Определите стиль текста. Докажите своё мнение.
4. Произведите анализ словосочетаний последнего предложения текста.
5. Объясните знаки препинания в предложениях с однородными членами.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 16

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П9

— Где(же) новый твой приятель? — спросил он Аркадия.

— Его дома нет; он обыкновенно(н,нн)о встает рано и отпра...вляется куда-нибудь. **Главное, не надо обращать на него внимания: он церемоний не любит.**

— Да, это заметно. — Павел Петрович начал, (не)торопясь, намазывать масло на хлеб. — Долго он у нас прог...стит?

— Как придется. Он заехал сюда по дороге к отцу.

— А отец его где живет?

— В нашей же губернии, верст восем...десят отсюда. У него там (не)большое имение. Он был прежде полковым доктором.

— Тэ-тэ-тэ-тэ... То-то я все себя спрашивал: где слышал я эту фамилию: Базаров?.. Николай, помнится, в батюшкиной д...визии был лекарь Базаров?

— Кажется, был.

— Точно, точно. Так этот лекарь его отец. Гм! — Павел Петрович повел усами. — Ну, а сам господин Базаров, собственно, что такое? — спросил он с ра...становкой.

(И.С. Тургенев. «Отцы и дети»)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Спишите, вставляя пропущенные буквы и объясняя орфограммы.
3. Подберите синонимы к словам *приятель, не любит, не торопясь, доктор*.
4. Произведите морфологический разбор всех наречий текста.
5. Впишите предложения с обращениями. Постройте к ним схемы. Объясните пунктуацию при обращении.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 17

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Всё началось с Пушкина...

Во время летнего отпуска я поехал в Пушкинские горы — напиться усадебной атмосферой начала прошлого века. Святогорский монастырь и могила Пушкина, которая видна из окна номера маленькой сельской гостиницы, пятикилометровый путь до Михайловского, сперва лесом, потом полем, через деревню Бугрово, потом опять лесом — уже по приусадебной территории. Скрипучий Михайловский дом, в то время ещё не осаждённый таким количеством экскурсантов, как теперь. Только что реставрированный и открытый дом Осиповых в Тригорском

— светлый, просторный, на высоком холме. «Онегинские» скамейки, так хорошо известные по рисункам Серова. Шум старых, ещё припушкинских деревьев, перестук дятлов, тишина. Всё это настраивало на какой-то особый лад... Взятый с собой специально для прочтения «на натуре» «Онегин», ни разу не открытый со школьных времён, и здесь как-то не открывался. Я сидел на берегу Сороти и смотрел на воду. Дважды встречал в лесу высокого однорукого человека. Я догадался, что это Гейченко — директор заповедника, человек, о котором рассказывали легенды. В день отъезда мы познакомились. Его деятельный настрой, сочная красивая речь, необыкновенно обаятельный тембр голоса и, главное, иронический блеск глаз и весёлость — всё произвело на меня необыкновенное действие. С меня слетела несколько чопорная уважительность к классическим местам, и вдруг всё стало нравиться радостно и по-живому. Я открыл «Онегина» и попросил Семёна Степановича что-нибудь написать на книге. Он написал: «Приезжайте в Михайловское, не забывайте его». И подписался совсем в онегинском размере: «Хранитель пушкинской деревни».

На обратном пути в автобусе и в поезде я начал читать «Онегина», и он стал для меня простым-простым, каждая новая строфа желанной — всё окрасилось светлой, связующей времена интонацией...

Эта краткая встреча была очень важным поворотом в моей творческой жизни: впервые захотелось читать со сцены стихи.

(С. Юрский)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Докажите, что этот отрывок — повествование с элементами описания.
3. Объясните значение слов *заповедник, обаятельный, классический, тембр*.
4. Выпишите глаголы в две колонки: совершенный вид и несовершенный вид.
5. Произведите разбор словосочетаний *приусадебная территория, хорошо известные, светлая интонация, дважды встречал, рассказывали легенды, творческая жизнь*.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Вариант № 18

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, МП1, МП3, МП4, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П9

Память — одно из важнейших свойств бытия, любого бытия: материального, духовного, человеческого...

Памятью обладают отдельные растения, камень, на котором остаются следы его происхождения и движения в ледниковый период, стекло, вода.

Память вовсе не механична. Это важнейший творческий процесс. Запоминается то, что нужно, путем памяти накапливается добрый опыт, образуется традиция, создаются трудовые навыки.

Память противостоит уничтожающей силе времени. Принято делить время на прошедшее, настоящее и будущее. Благодаря памяти прошедшее входит в настоящее, а будущее как бы предугадывается настоящим, соединённым с прошедшим. Память — преодоление времени, смерти. В этом величайшее нравственное значение памяти. «Беспамятный» — это прежде всего человек неблагодарный, безответственный, а следовательно, и неспособный на добрые, бескорыстные поступки.

Безответственность рождается отсутствием сознания того, что ничто не проходит бесследно. **Человек, совершающий недобрый поступок, думает, что поступок этот не сохранится в памяти его и в памяти окружающих.** Совесть — это память, к которой присоединяется моральная оценка совершённого. <...>

У Пушкина роль памяти в поэзии огромна. Поэтическая роль воспоминаний прослеживается с детских, юношеских стихотворений Пушкина, из которых важнейшее — «Воспоминание в Царском Селе», но и в дальнейшем роль воспоминаний очень велика не только в лирике, но и в романе «Евгений Онегин». Когда Пушкину необходимо внесение лирического момента, он прибегает часто к воспоминаниям. <...>

Память — основа совести и нравственности, основа культуры, память — одна из основ поэзии, эстетического понимания культурных ценностей.

(Д. Лихачёв)

Задания к тексту:

1. Произведите лингвостилистический анализ текста.
2. Произведите морфемный разбор слов *прослеживается, соединённый, бесследно*.
3. Произведите лексический анализ слова *память*.
4. Найдите предложения с однородными членами предложения и объясните постановку знаков препинания в них.
5. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.
6. Напишите свои рассуждения о том, что такое память.

Вариант № 19

Проверяемые результаты обучения – Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, МП1, МП3, МП4, МП5, МП6, МК1, МК2, МК3, МК4, МК5, МР1, МР2, МР3, МР4, МР5, П1, П2, П3, П4, П6, П7, П8, П9

Слово бесконечно богато возможностями, и, становясь фактом поэзии, оно разными путями превращается в образ. Это может быть образ музыкальный, пластический, ассоциативный, стилистический. Для нас, однако, важно подчеркнуть то общее, что объединяет всех поэтов, — превращение слова как такового в образ.

(Е. Эткинд. Разговор о стихах)

Задания к тексту:

1. Докажите, что это текст. Как осуществляются внутренние связи между предложениями?
2. Объясните значение слов *ассоциативный, пластический*.
3. Произведите морфологический разбор слов *поэтов, музыкальный, важно*.
4. Подчеркните грамматические основы предложений и выявите способы выражения подлежащего и сказуемого.
5. Чем является слово *однако* в последнем предложении? Произведите разбор этого предложения как простого.
6. Произведите синтаксический анализ выделенного курсивом предложения.

Время выполнения – 90 _____ минут

Ключи к оценочным материалам

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры вопросов для собеседования (устного опроса):

Вопросы для собеседования №1 по теме 1.1 Введение. Язык и речь

23 Культура речи представляет собой такой выбор и такую организацию языковых средств, которые в определенной ситуации общения при соблюдении современных языковых норм и этики общения позволяют обеспечить наибольший эффект в достижении поставленных коммуникативных задач. Культура речи включает в себя три аспекта: нормативный, коммуникативный и этический

24 Языковая норма – это общепринятое употребление языковых средств: звуков, ударения, интонации, слов, синтаксических конструкций.

25 Литературный язык — общий язык письменности того или иного народа, а иногда нескольких народов — язык официально-деловых документов, школьного обучения, письменно-бытового общения, науки, публицистики, художественной литературы, всех проявлений культуры, выражающихся в словесной форме, чаще письменной, но иногда и в устной. Вот почему различаются письменно-книжная и устно-разговорная формы литературного языка, возникновение, соотношение и взаимодействие которых подчинены определённым историческим закономерностям.

26 Назначение литературного языка - это нормальное функционирование всех сфер общественной жизни. Необходимо, чтобы члены данного общества в буквальном смысле говорили на одном языке. По сравнению с другими разновидностями языка литературный язык наиболее богат и развит, его средств хватает, чтобы обслуживать разные сферы жизни от бытового общения до искусства и науки.

27 Знак, по мнению Ю.С. Маслова, существует лишь тогда, «когда что-то (некое Б) преднамеренно ставится кем-то вместо чего-то другого (вместо А) с целью информировать кого-то об этом А». Во всех случаях преднамеренного обмена информацией мы имеем дело с такого рода знаками. «Все системы средств, используемых человеком для обмена информацией, являются знаковыми, или семиотическими системами». Язык, будучи важнейшим средством общения, не составляет исключения из общего правила. Язык – тоже знаковая система. Объективная действительность не может служить средством выражения мысли, т.к. человек не может произвольно менять природные системы. Для выражения мысли создается иная материальная действительность: сфера знаков письма и речи, послушная человеческой воле. «Только произвольно меняя взаимоотношения между элементами этой материальной системы можно строить мысль». Языковой знак является двусторонним (билатеральная концепция языкового знака). В слове, например, означающим является звуковая сторона, а означаемым – значение слова. Следует здесь отметить, что основатель современной теории знаковости языка Ф. де Соссюр определял знак как двустороннюю психическую (т.е. идеальную, а не материальную) сущность, включающую означающее и означаемое. При этом, по мнению Соссюра, означающее – не сам звук, а образ звука или образ графического изображения, а означаемое – образ предмета, значение предмета в мозгу человека. Человеческий язык неизмеримо сложнее, универсальнее и динамичнее любой иной системы условных знаков. Сам Соссюр, положивший начало рассмотрению языка как системы, писал: «Язык есть система знаков, выражающих понятия, а следовательно, его можно сравнивать с письменностью, с азбукой для глухонемых, с символическими обрядами, с формами учтивости, с военными сигналами и т.д. и т.п. Он только наиважнейшая из этих систем» Определяя язык как систему знаков, исследователи отмечают своеобразие языковой системы.

- Язык – универсальная знаковая система. Он обслуживает человека во всех сферах его жизни и деятельности и потому должен быть способен выразить любое новое содержание.

- С функциональной точки зрения специфической особенностью языка является воплощение единства коммуникативной и познавательной функций. Для искусственных языков эти две функции могут оказаться разделенными: одни (например, эсперанто) служат средством коммуникации, а другие (например, формализованные языки науки отдельных областей) являются средством познавательной деятельности. Причем они выполняют строго фиксированные функции.
- Специфической особенностью человеческого языка является его способность к самоописанию и описанию других знаковых систем.
- Естественный язык представляет собой ту единственно универсальную систему, которая способна стать основой для создания других знаковых систем, т.е. все используемые человеком знаковые системы формируются и интерпретируются на основе языка.
- В отличие от искусственных систем количество содержаний, передаваемых средствами языка, в принципе безгранично. Эта безграничность создается, во-первых, очень широкой способностью языковых знаков получать по мере надобности новые значения, не утрачивая при этом старые значения.
- Ошибки в понимании смысла многозначных слов исключаются жизненной ситуацией. Контекст позволяет всегда произвести соответствующие уточнения и добиться полного понимания между людьми.
- Многоярусность языковой структуры, состоящая чаще из фонематического, морфематического, лексического и синтаксического уровней, обеспечивает существенную экономию языковых средств при выражении разнообразного мыслительного содержания.

28 Системность языка проявляется в таких факторах, как морфология (изучение словообразования и словоизменения), синтаксис (изучение правил построения предложений) и фонетика (изучение звуков и их сочетаемости).

29 Язык выполняет несколько важных функций:

- аккумулятивная: накапливает знания человека о мире;
- коммуникативная: с помощью языка мы передаём друг другу информацию;
- когнитивная: с помощью языка мы думаем;
- эмотивная: помогает проявлять эмоции;
- волюнтаривная: благодаря языку мы выражаем свою волю, можем попросить других людей сделать то, что нам нужно.

30 Лингвистика (синонимы - языковедение, языковедение) – это наука о естественном человеческом языке вообще и о всех языках мира как отдельных его представителях. Это наука об общественной природе и функциях языка, о происхождении и типах конкретных языков, их внутренней структуре, закономерностях функционирования и исторического развития.

Фонетический аспект, морфологический аспект, синтаксический аспект, семантический аспект, прагматический аспект. фонетика, графика, орфография, лексикология, фразеология, морфемика, словообразование, морфология, синтаксис, пунктуация, стилистика, культура речи.

31 Языковедение - неотъемлемая часть общей системы современных наук, тесно связанная с другими науками. Прежде всего, конечно, с философией, изучающей наиболее общие законы природы, общества и мышления. Поскольку язык - явление общественно-историческое, языковедение входит в круг наук о человеческом обществе и человеческой культуре, таких как социология, история, этнография, археология. Язык непосредственно связан с человеческим сознанием, мышлением и психической деятельностью. Соответственно, языковедение имеет тесные связи с логикой и психологией, а через психологию также с физиологией высшей нервной деятельности. Изучение проблем происхождения и раннего развития языка осуществляется

языковедением в контакте с антропологией. С гуманитарными науками (философией, историей, этнографией, социологией, психологией и др.), объектами которых выступает человек, общество, его духовная и материальная практика, языкознание связано прежде всего через дисциплины и разделы внешней лингвистики, посвященные различным аспектам взаимосвязи языка и человека. Эта связь прослеживается в названии части дисциплин внешней лингвистики: этнолингвистика, социоллингвистика, психоллингвистика, лингвосомиотика и др.

32 Возможно, но для его распространения понадобится не один десяток лет. Вербальным, так как невербальные средства общения сильно отличаются в зависимости от картины мира человека.

33 Проблема языка, мышления и сознания – одна из самых сложных и дискуссионных в теории языкознания. В разные периоды развития науки о языке она решалась по-разному, например: представители логического направления отождествляли эти понятия (логическим категориям как вневременным и всеобщим должны соответствовать, по их мнению, и универсальные языковые категории); сторонники психологического направления пытались решить этот вопрос в иерархической плоскости, обосновывая примат то мышления по отношению к языку, то языка по отношению к мышлению; представители американского структурализма полагали, что структура языка определяет структуру мышления и способ познания внешнего мира.

Несмотря на разное решение этой проблемы, все исследователи сходились на том, что связь между языком, мышлением и сознанием существует.

34 В разных определениях язык понимается то как явление биологическое (или природное), то как явление психическое (индивидуальное), то как явление социальное (общественное). Если признать язык явлением биологическим, то его следует рассматривать тогда в одном ряду с такими способностями человека, как есть, пить, спать, ходить и т.д., и считать, что язык наследуется человеком, так как заложен в самой его природе. Однако это противоречит фактам, так как язык не передается по наследству. Он усваивается ребенком под влиянием говорящих (ср. ситуацию с детьми, находившимися в длительной изоляции и воспитывавшимися в среде животных: говорить они не умели), хотя нельзя не признать, что человек обладает врожденной языковой способностью, позволяющей ему уже в первые годы усвоить систему знаков конкретного языка и правила комбинации этих знаков при построении текста, однако реализация этой языковой способности происходит в процессе общения человека с окружающими людьми - носителями данного языка. Вряд ли правомерно считать язык и явлением психическим, возникающим в результате действия индивидуального духа — человеческого или божественного. В этом случае человечество имело бы огромное множество индивидуальных языков, что привело бы к ситуации вавилонского смешения языков, непониманию друг друга даже членами одного коллектива.

35 социально-политические изменения в жизни общества; иностранные заимствования; научно-технический прогресс, развитие культуры; расширение старых и появление новых экономико-политических связей с другими странами и народами.

36 На всех этапах существования языка он неразрывно связан с обществом. Эта связь имеет двусторонний характер: язык не существует вне общества, но и общество не может существовать без языка. "Язык есть важнейшее средство человеческого общения", - писал в статье "О праве наций на самоопределение" В. И. Ленин*, подчеркивая и зависимость языка от общества (это - средство "человеческого общения"), и важность его для общества (это - "важнейшее средство" общения).

Язык связан с обществом с самого своего возникновения. Он и "возникает лишь из потребности, из настоятельной необходимости общения с другими людьми"*. По мере развития общества, усложнения форм общественной жизни, обогащения и развития сознания развиваются и усложняются формы и виды общения, а следовательно, развивается и усложняется язык. Наряду с устным общением развивается письменное, наряду с непосредственным бытовым - деловое, официальное, научное, наряду с общением в рамках своего коллектива - племени, народа, нации

- становится необходимым межплеменное, а постепенно и межнациональное общение.

Развитие и усложнение языка особенно отчетливо проявляется в развитии в его составе особых функционально-коммуникативных систем, обслуживающих разные группы носителей языка, что приводит к выделению территориальных и социальных диалектов, литературного языка и других форм реализации общенародного языка. Все эти формы далеко не одинаковы в разные исторические периоды развития человеческого общества и в разных конкретных социально- исторических условиях существования того или иного языка. Не одинаковы и отношения между ними, их функции, их внутренняя структура.

Особенно важным этапом в развитии социальной структуры языка, т. е. развитии составляющих его функционально-коммуникативных систем, оказывается переход от капиталистического общества к социалистическому. Рост культуры народных масс, развитие всеобщей грамотности, а затем и обязательного среднего образования необычайно расширяют круг носителей литературного языка, отражаются на его составе и отношениях с другими компонентами (составляющими) общенародного языка. Существенно изменяются и эти компоненты. Охарактеризуйте все формы влияния общества на язык.

37 Язык — кладовая, копилка культуры. Он хранит культурные ценности в лексике, грамматике, идиоматике, пословицах, поговорках, фольклоре, в художественной и научной литературе, формах письменной и устной речи. Также язык является передатчиком, носителем культуры, он передает сокровища национальной культуры, хранящейся в нем, из поколения в поколение. Кроме того, язык — орудие, инструмент культуры.

38 Национальный язык – это язык, на котором говорит определенный народ / нация, например, русский язык, английский язык и т. д. А литературный язык – это разновидность национального языка. Национальный язык делится на нормативные слова (литературный язык) и ненормативные слова (диалектизмы, маты, профессиональный сленг, детский лепет и т. д.). Общенародным языком называется язык, который, наряду с общей территорией, экономикой, духовным складом, религией, формирует нацию.

39 Общенародным языком называется язык, который, наряду с общей территорией, экономикой, духовным складом, религией, формирует нацию. Выделяются следующие формы существования общенародного языка:

просторечие; диалекты;
жаргоны;
литературный язык.

40 Литературный язык — общий язык письменности того или иного народа, а иногда нескольких народов — язык официально-деловых документов, школьного обучения, письменного бытового общения, науки, публицистики, художественной литературы, всех проявлений культуры, выражающихся в словесной форме, чаще письменной, но иногда и в устной. Вот почему различаются письменно-книжная и устно-разговорная формы литературного языка, возникновение, соотношение и взаимодействие которых подчинены определённым историческим закономерностям

41 Речь и язык составляют в речевой деятельности человека сложное диалектическое единство. Язык становится средством общения, речевой коммуникации и одновременно средством, инструментом мышления только в процессе речи (осуществления речевой деятельности). В свою очередь речь (как психофизиологический процесс порождения и восприятия речевых высказываний) осуществляется по правилам языка и на основе использования соответствующих знаков языка. Прочитайте высказывание современного лингвиста М. В. Панова: «Задача языковеда – найти в речи язык, подняться от речи к языку». Как вы понимаете эти слова?

42 Отличием устной речи от письменной считается то, что у пишущего человека отсутствует возможность оказывать воздействие на адресата средствами, присутствующими у того, кто говорит. Сделать письменные тексты более выразительными удастся при помощи знаков пунктуации, изменения шрифта, применения абзацев. При устном общении многое можно продемонстрировать при помощи интонации, мимики, взглядов или жестов.

43 Основными требованиями к качеству речи являются: точность, логичность, ясность и доступность, выразительность, разнообразие, эстетичность, уместность.

Вопросы для собеседования №2 по теме 1.2 Функционально-смысловые типы речи

1. Тематическое единство. Все предложения в тексте или его части (абзацы) раскрывают его тему и основную мысль.

2. Развёрнутость. Тема текста раскрывается через подтемы или микротемы. Целостный подбор подтем обеспечивает более полное раскрытие темы. В большом по объёму тексте подтемы могут уточняться микротемами. Подтемы и микротемы обеспечивают глубину текста и определяют способ развития основной мысли текста.

3. Членимость — это признак, который обозначает, что текст делится на структурные смысловые отрезки:

Предложения Абзацы

сложные синтаксические целые;

параграфы

главы.

Учтем, что одно предложение, даже очень распространенное и занимающее несколько строк в письменной речи, не является текстом.

4. Последовательность — это признак, который реализуется тогда, когда каждое последующее предложение содержит новую информацию для развертывания содержания текста. В каждом тексте прослеживается логическая последовательность развития мысли.

5. Связность — признак текста, который обеспечивает единство текста как смыслового целого. Набор разрозненных предложений не является текстом. Предложения в тексте последовательно связаны по смыслу и грамматически. Для связи предложений в тексте используются как лексические, так и грамматические средства (повторы, синонимы, местоимения, союзы, параллелизм синтаксических конструкций и пр.).

6. Цельность — это признак, который не допускает вставку языковых средств (лексических, грамматических или стилистических), противоречащих авторскому замыслу.

7. Законченность — это признак текста, который выражает завершенность текста. Небольшие тексты состоят в основном из трех частей: зачина (начала), средней части и концовки. Законченным, или завершенным, считается тот текст, в котором имеются три указанные части, а тема раскрыта полностью с точки зрения замысла автора.

8. Стилистическое единство текста предполагает использование лексических, грамматических средств в соответствии со стилем, к которому принадлежит текст (научный, официально-деловой, художественный, публицистический, разговорный стиль).

6 Микротекст состоит из нескольких предложений и содержит полностью законченное описание чего-либо: события, деяния, поступка.

Абзац - часть большого сочинения, в котором описывается событие, деяние, поступок. Он является отрывком, вырванным из общего. Чем отличается микротекст от абзаца?

7 При помощи цепной связи говорящий имеет возможность выразиться последовательно, постепенно развивая мысль. Особенности цепного типа соединения. Для цепного вида связи характерны: замена прилагательных, существительных, числительных, употребленных в первом предложении, местоимениями в следующем; использование синонимичных слов и фраз; лексические и синтаксические повторения; местоименные наречия; союзы и союзные слова. Параллельная связь предложений характеризуется наличием большого количества союзов, вводных слов, частиц. Текст имеет единую мысль, но предложения содержат перечисления, сопоставления или

противопоставления взаимосвязанных действий. Параллельная связь основана на единых по структуре предложениях.

8 Предложения в тексте связаны между собой и по смыслу, и грамматически. Грамматическая связь означает, что формы слов зависят от других слов, находящихся в соседнем предложении, что согласуются между собой.

Лексические средства связи:

Лексический повтор – повторение одного и того же слова. Однокоренные слова.

Синонимы.

Антонимы.

Описательные обороты.

Грамматические средства связи:

Личные местоимения.

Указательные местоимения

Местоимённые наречия Союзы

Частицы

Вводные слова и конструкции

Единство видовременных форм глаголов - использование одинаковых форм грамматического времени, которые указывают на одновременность или последовательность ситуаций.

Неполные предложения и эллипсис, отсылающие к предшествующим элементам текста: Синтаксический параллелизм – одинаковое построение нескольких рядом расположенных предложений.

9 Функционально-смысловые типы речи — это классификация речевых высказываний по их цели, содержанию и основному смыслу.

Всего выделяют три основных функционально-смысловых типа речи:

повествование;

описание;

рассуждение.

Вопросы для собеседования №3 по теме 1.3 Функциональные стили речи

15 Функциональный стиль – это подсистема литературного языка, которая реализуется в определенной сфере общественной деятельности (например, в сфере науки, делового общения, бытового общения и т. д.) и характеризуется некоторой совокупностью стилистически значимых языковых средств.

16 Традиционно выделяют пять основных разновидностей функциональных стилей речи, различающихся условиями и целями общения в какой-то сфере общественной деятельности: научный, официально-деловой, публицистический, разговорный, художественный.

17 Функциональные стили складываются под влиянием неких факторов. На это указывают многие авторы [1; 4; 5; 9; 11; 12]. В основном природа стилеобразующих факторов имеет экстралингвистический характер. Однако В.П. Мурот полагает, что непосредственное влияние на формирование функциональных стилей оказывают языковые функции. С другой стороны, отмечает Н.А. Слюсарева, исследование функциональных стилей даёт возможность выявить, при помощи каких единиц и средств языковой системы реализуются те или иные функции языка [13]. И.В. Арнольд считает, что набор характерных признаков какого-либо стиля зависит от функции или комплекса функций, которые доминируют в акте общения [1]. Например, по её мнению, основная функция научного стиля - интеллектуально-коммуникативная - обуславливает выбор языковых средств для создания научных текстов. Стоит отметить, что в

«Лингвистическом энциклопедическом словаре» в статье «Функции языка» именно эта функция отсутствует, что вполне соответствует идее о том, что изучение отдельных сторон языка обогащает языкознание в целом. Становление функциональных стилей опосредуется, помимо собственно языковых факторов, комбинацией факторов экстралингвистических.

18 Официально-деловой стиль речи применяется для передачи информации в условиях официальной обстановки (законодательная, административно–правовая деятельность, делопроизводство). С помощью этого стиля создаются нормативно-правовые акты, протоколы, справки, расписки и т.д.

Главной функцией научного стиля является передача и распространение научной информации, а также доказательства ее истинности. Основными свойствами научного стиля является употребление общенаучных терминов, абстрактной лексики, описание каких – либо открытий либо прецедентов. В научном стиле преобладают краткие вещественные существительные. Наиболее часто научный стиль встречается в статьях, научно-исследовательских работах, школьных сочинениях, монографиях и учебной литературе.

Публицистический стиль речи используется для воздействия, чаще всего идеологического, на широкую публику с помощью средств массовой информации и ораторства. Публицистический стиль чаще всего встречается в таких жанрах как очерк, статья, репортаж, интервью. От других речевых стилистик, научный стиль отличается присущей только ему повышенной эмоциональностью и употреблению общественно-политической лексики.

Разговорный стиль выступает в роли инструмента непосредственной передачи и обмена информацией, касающийся бытовых вопросов и не требующей официальной обстановки. В нем используется преимущественно простая лексика, которая несет в себе эмоциональность, экспрессивность и логическое насыщение. Наиболее распространенный жанр – диалог. Большое значение в разговорном стиле имеют невербальные факторы: жесты и мимика. В нем также допустимы повторы, неполные предложения и вводные слова.

Художественный стиль используется при создании художественной литературы. С его помощью автор воздействует на читателя, управляет его чувствами. В художественном стиле присущее богатство лексики, образность и эмоциональность. Возможно также смешивание всех других стилей. Художественный стиль выполняет эстетическую функцию, в этом состоит его главное отличие от разговорного и публицистического стилей.

19 Официально–деловой стиль имеет ряд особенностей, которые отличают его от остальных стилей речи: императивность, точность (не допустимо применять два толкования), отсутствие эмоциональной окраски, строгая текстовая композиция. В этом стиле широко используются речевые клише, наименования номенклатур, аббревиатуры и отглагольные существительные.

20 Общие черты официально-делового стиля: долженствующе-
предписывающий характер построения текста; стандартизованность, стереотипность построения текста; точность, однозначность; императивность; неличный и констатирующий характер изложения; стабильность, традиционность; сжатость и компактность изложения; нормированность. Функционирование официально-делового стиля осуществляется преимущественно в письменной форме.

21 а) рецензия и реферат: **Рецензия** - это анализ какой-то работы, перечисление ее плюсов и минусов. Обычно пишется компетентным в своей области специалистом. А **реферат** - это просто краткое изложение известной информации по той или иной теме. б) автобиография и резюме: Резюме является кратким, информативным документом, в котором перечисляются профессиональные достижения, навыки и опыт работы. **Автобиография** же, это более подробный документ, который описывает жизненный путь соискателя, включая учебу, работу и прочие достижения в личной жизни.

22 Речевой этикет в деловом общении предусматривает лояльное, уважительное отношение к собеседнику, использование общекультурных норм общения,

суждения, формы выражения. В речевом этикете наблюдается определённая технология ведения беседы, разговоров, переговоров. Он связан с деловыми манерами знакомства, обращения, приветствия, прощания.

23 1. Сообщение должно соответствовать принятому стилю общения данного уровня. Под "сообщением" мы будем понимать письмо, реплику или любой другой письменный документ. Переписка может быть любовной, а может и официально-деловой. В любом случае, каждая фраза переписки должна соответствовать общепринятому стилю по договорённости сторон.

2. Сообщение должно выдерживать рамки приличных и удобоваримых объёмов. То есть, оно не должно быть излишне нагруженным, но и не быть односложной отпиской. Перечислите языковые особенности литературно-художественного стиля речи.

24 Среди особенностей художественного стиля можно выделить высокую образность языка, индивидуальный авторский стиль, жаргонизмы, диалектизмы, просторечие, скрытая оценочность, эмоциональность.

25 Основными требованиями к публичному выступлению являются следующие:

1. Понятность главной мысли, доступность изложения.

Для того, чтобы главная мысль была понятной, необходимо, во-первых, ее иметь, то есть надо твердо знать, что ты хочешь сказать; во-вторых, необходимо приложить максимум усилий (используя специальные приемы; о которых речь пойдет ниже), чтобы мысль эта стала доступной слушателям. В результате выступления аудитория должна быть в состоянии ответить и сформулировать словами: что же он, оратор, хотел сказать?

2. Решительное начало и решительный конец.

Как начало, так и конец должны быть краткими, ясными, понятными и заранее продуманными.

3. Краткость.

Крайне важно соблюдать отведенный регламент, уложиться в отведенное время и даже чуть-чуть сэкономить его. Оратор, который закончил на 1–2 минуты раньше объявленного времени, всегда повышает свой рейтинг у аудитории. Краткие выступления рассматриваются в большинстве аудиторий как более умные, правильные, содержащие истинную информацию.

4. Разговорность.

Выступление должно выглядеть как откровенный разговор с аудиторией, оно должно носить характер беседы. Поль Сопер писал: «Публичная речь должна обладать качествами хорошего собеседования с некоторыми поправками в отношении голоса, манер и темы для полного соответствия с обстановкой выступления» (с. 31). Эта же идея выражена и Д. Карнеги: «Хорошее выступление – это, прежде всего разговорный тон и непосредственность, несколько акцентированные. Говорите на заседании объединенного благотворительного фонда так же, как если бы вы разговаривали с Джоном Генри Смитом. Ведь члены фонда – не что иное, как сумма Джонов Генри Смитов». Разговорность ораторского выступления существенно повышает доверие к оратору, а значит – и к содержанию его речи.

5. Сдержанная эмоциональность.

Эмоциональность – обязательное требование к публичному выступлению, абсолютно необходимый его элемент. Однако эмоциональность должна быть именно сдержанной, не должна выходить за пределы, а рамках, которых она остается приятной для слушателей и оказывает положительное воздействие на восприятие информации. Нельзя не согласиться с П. Сопером, который писал, что слушатель испытывает чувство неловкости при виде эмоционального разгула оратора. Вспомним знаменитое: «Александр Македонский, конечно, великий человек, но зачем стулья ломать?» В связи с этим предпочтительнее обращаться к фактам, вызывающим эмоции, нежели к самим эмоциям.

6. Выраженная потребность донести мысль до людей.

Нужно не только иметь, что сказать, но и иметь потребность это выразить и сообщить об этом другим. Слушатели должны видеть, что все это говорится именно для них, что именно они важны для оратора и оратору хочется, чтобы именно они узнали о том, что он им сообщает. Это качество

публичного выступления можно назвать «обращенностью оратора к аудитории» – без такой обращенности выступление воспринимается и усваивается неизмеримо хуже. Искренность, потребность высказаться перед данной аудиторией должна быть видна, должна ощущаться на протяжении всего выступления.

7. Установление контакта с аудиторией.

Само собой разумеется, что данное требование относится к числу важнейших. Что значит «установить контакт»? Е. А. Юнина, Г. М. Сагач полагают, что контакт оратора с аудиторией предполагает: 1) корректировку речи по ее ходу, 2) управление поведением аудитории, 3) управление собственным поведением (с. 109). Контакт с аудиторией может установиться на сразу, его установление может потребовать некоторого времени и специальных усилий, приемов. Отметим лишь, что если оратор соблюдает предыдущие шесть требований к публичному выступлению, то контакт с аудиторией, как правило, устанавливается.

26 Речевые средства выразительности придают тексту эмоциональность, глубину, красочность. Они акцентируют внимание читателя/слушателя на том или ином предмете обсуждения, на явлении, человеке или событии. Русская поэзия и проза изобилуют языковыми средствами. Они делают текст насыщенным, а также демонстрируют мастерство писателя или поэта, его умение владеть художественной речью. Даже простой предмет или событие могут быть описаны нетривиально и живописно благодаря специальным приемам.

К средствам выразительности относят:

Синонимы — это слова, разные по форме, но близкие по смыслу;

Антонимы — слова, различные по форме, имеющие противоположный смысл; фразеологизмы;

профессионализмы – это слова, используемые людьми определенной профессии для обозначения понятий, связанных с этой профессией;

жаргонизмы – это **слова**, используемые определенными социальными или объединенными общими интересами группами;

термины;

архаизмы;

разговорную лексику;

историзмы;

заимствованные слова.

27 Средства выразительности — это специальные художественно-риторические приемы, лексические и грамматические средства языка, привлекающие внимание к высказыванию. Речевые средства выразительности придают тексту эмоциональность, глубину, красочность. Они акцентируют внимание читателя/слушателя на том или ином предмете обсуждения, на явлении, человеке или событии.

28 К художественным приемам, которые используются в литературе, относятся тропы (эпитет, метафора, олицетворение, сравнение, метонимия, синекдоха, гипербола, гротеск, литота, перифраз, аллегория, ирония, аллюзия, реминисценция) и фигуры речи (анафора, эпифора, градация, многосоюзие, бессоюзие, эллипсис, синтаксический параллелизм, инверсия, антитеза, парцелляция, риторический вопрос, риторическое восклицание, риторическое обращение, умолчание, вопросно-ответная форма изложения, оксюморон).

Вопросы для собеседования №4 по теме 2.1 Фонетика. Орфоэпия

12 Фонетика — раздел лингвистики, изучающий явления языкового процесса, связанные с производством и восприятием звуков, движением артикуляционных органов и процессами в слуховом аппарате, либо аналогичными моторно-зрительными явлениями, применительно к жестовым языкам.

13 Единицы фонетики: звук, слог, такт (фонетическое слово), фраза. Речь фонетически представляет собой звуковой поток или цепь звучаний. Эта цепь распадается на соподчиненные звенья, являющиеся особыми, чисто фонетическими единицами языка, следующими друг за другом во времени. Фонетические единицы речи как звенья речевой цепи – это фразы, такты, слоги и звуки.

14 Звук – это минимальная, далее не членимая единица звукового потока речи, представляющая собой часть слога (или слог, если он состоит из одного звука), произнесённая за одну артикуляцию.

Слог — минимальная фонетико-фонологическая единица, характеризующаяся наибольшей акустико-артикуляционной слитностью своих компонентов, то есть входящих в него звуков.

Такт (тактовая группа, фонетическое слово), единица ритмико-интонационного членения речи, представляющая собой отрезок звуковой цепи, объединённый одним словесным ударением. Может соответствовать одному или нескольким словам. Делится на слоги

15 В русском языке гласных букв — 10, гласных звуков — 6.

16 Четыре - это буквы Е, Ё, Ю, Я.

17 По участию губ все гласные звуки делятся на две группы: гласные огубленные, или лабиализованные (от лат. *labium* – губа), – [о], [у] и гласные неогубленные, или нелабиализованные, – [и], [э], [ы], [а].

При образовании звуков [о], [у] губы округляются и вытягиваются вперед. В образовании же звуков [а], [э], [и], [ы] губы активного участия не принимают. Звук [о] отличается от [у] меньшей степенью вытягивания и округления губ. Это легко можно заметить по мышечным ощущениям, произнося подряд, например, звуки [а] – [о] – [у].

По степени подъема спинки языка различают гласные верхнего, среднего и нижнего подъема. При образовании гласных верхнего подъема, к которым относятся звуки [и], [ы], [у], язык поднят в наибольшей степени.

Образование гласного нижнего подъема, каким в русском языке является звук [а], характеризуется минимальным подъемом языка.

Гласные среднего подъема, в состав которых входят звуки [э], [о], по степени подъема языка занимают промежуточное положение между гласными верхнего и нижнего подъема.

Разную степень подъема языка нетрудно заменить, произнося подряд, например, звуки [у]– [о] – [а].

По месту подъема спинки языка различают гласные переднего, среднего и заднего ряда.

При образовании гласных переднего ряда, к которым относятся звуки [и], [э], передняя часть спинки языка движется к твердому небу.

Образование гласных заднего ряда – это звуки [у], [о] – происходит при движении задней части спинки языка к мягкому небу.

Гласные среднего ряда [ы], [а] по месту подъема языка занимают промежуточное положение между гласными переднего и заднего ряда.

18 Произношение гласных звуков зависит от того, в какой позиции этот звук находится — в сильной (под ударением) или в слабой. В сильной позиции звуки [а], [э], [о], [у], [и], [ы] произносятся чётко, без изменений. Пример: л [á]мпа, щав [э]ль, к [о́]йка, м [у́]льтик, луч [и́]на, кор [ы́]сть. Безударные же гласные меняют своё звучание в зависимости от слога, в котором находятся, неизменяемыми звуками являются только [у], [ы], [и].

19 Согласные звуки – это звуки, при образовании которых выдыхаемый воздух встречает на своём пути преграды (верхнее нёбо, язык, зубы, губы) и которые образуются при участии ГОЛОСА и ШУМА (звонкие согласные), только ШУМА (глухие согласные).

20 Сонорные, шумные и шипящие

21 Орфоэпия — это раздел языкознания, который изучает правильное произношение звуков, слов и ударение в словах.

22 У любого слова есть ударение, но особенно оно важно в стихотворной речи. Благодаря стройному ударению появляется возможность создания рифмы и подбора под

рифму слов. Благодаря ударению появились различные стихотворные размеры, которые помогают задавать определённый ритм, темп, настроение стихотворению. Именно благодаря ударениям любое стихотворение становится или быстрым, лёгким, весёлым или грустным, протяжным, печальным.

Вопросы для собеседования №5 по теме 2.2 Графика. Орфография.

16 Орфография — это единообразие передачи слов и грамматических форм речи на письме, а также раздел лингвистики, изучающий это. Благодаря единообразию написания сглаживаются индивидуальные и диалектные особенности произношения и упрощается взаимопонимание.

17 В языкознании выделяются следующие принципы орфографии:

- 1) фонетический;
- 2) морфологический;
- 3) исторический;
- 4) идеографический;
- 5) принцип иноязычных слов.

18 Этимологический принцип основан на происхождении слова и его корне. Согласно этому принципу, слова пишутся так, как они выглядят по происхождению. Этимологический принцип помогает установить правильное написание слов, основываясь на их лексическом значении и сходстве с другими словами.

19 Все морфемы пишутся так, как они слышатся в сильной позиции, то есть под ударением. Проверяемые безударные гласные, непроизносимые согласные, оглушение или озвончение согласных — все эти хорошо знакомые вам орфограммы подчиняются морфологическому принципу.

20 Фонетический принцип заключается в том, что написание должно соответствовать произношению. Данный принцип орфографии обычно проявляется при передаче на письме чередований в одной и той же морфеме.

21 Так, примерами недавних приобретений в языке являются слова «подкаблучник», «ценник», «неадекватный», «фокусироваться», «зашкаливать». Бывает и такое, что слово не уходит, однако его значение сильно меняется. В качестве таких примеров аналитики привели слова «питомец» (ранее означало «подопечный», а сейчас — домашнее животное); «декрет» (ранее — постановление закона, сейчас — отпуск по уходу за ребенком); капот (женское домашнее платье — крышка моторного отсека автомобиля).

Вопросы для собеседования №6 по теме 3.1 Лексикология и фразеология

15 Лексикология — раздел науки о языке, изучающий словарный состав языка, т. е. лексику. В лексикологии слово изучается не только отдельно, но и в связи с другими словами. Литературная лексика является основой современного русского литературного языка и отличается нормированностью в отличие от диалекта и жаргона.

16 Проблема выделения и определения слова как единицы языка имеет два аспекта. Во-первых, его надо отделить от других значимых языковых единиц, провести границу, с одной стороны, между словом и морфемой, с другой — между словом и сочетанием слов, то есть решить

вопрос отдельности, выделимости слова в речевой цепи. Во-вторых, нужно решить проблему тождества (единства) слова: отграничить словоизменение от словообразования и многозначность от омонимии. Трудность определения слова заключается не в неопределенности слова, а в его многогранности. Определение слова возможно, если признать наличие в языке промежуточных, переходных явлений, важен также фактор системности: в некоторых случаях выделение слова оказывается возможным только с его учетом.

17 Слово – основная единица языка и речи. Служит для называния предметов, лиц, действий, признаков, количеств, и отношений между ними. Слово - основная структурно-семантическая единица языка, служащая для именованя предметов и их свойств, явлений, отношений действительности, обладающая совокупностью семантических, фонетических и грамматических признаков, специфичных для данного языка.

18 Понятие «парадигма» неоднозначно. Неоднозначно и отношение различных групп ученых к этому понятию. В книге Т. Куна «Структура научных революций» (М., 1975) содержится двадцать одна дефиниция. Но существенный момент его концепции — не в дефиниции понятия «парадигма», а в том, что он рассматривает любую науку данного времени как определяемую парадигмой, т. е. специфической структурой, включающей различные по характеру и содержанию вариации представлений о предмете науки, ее основополагающей теории и специфических методах исследования.

В развитии науки Кун выделяет четыре стадии: стадии ее нормального и аномального состояния, кризиса и революции.

19 Омонимы возникают в результате расщепления полисемии, т.е. распада многозначного слова. Разные значения одного и того же многозначного слова семантически отдаляются друг от друга и в современном языке воспринимаются как разные слова

20 Отличие синонимов от паронимов в том, что синонимы различны по написанию, но очень близки по значению, часто вместо одного синонима в это же предложение можно поставить другой. Паронимы бывают близки по значению, но не могут заменить друг друга. Слова красивый и прекрасный имеют очень близкое значение, но различное написание, как и слова в паре бракованный – негодный. Это синонимы.

21 Фразеологическая единица, или фразеологизм, - это семантически несвободное сочетание слов, которое воспроизводится в речи как нечто единое с точки зрения смыслового содержания и лексико-грамматического состава. В понимании Н.М. Шанского фразеологический оборот – воспроизводимая в готовом виде языковая единица, состоящая из двух или более ударных компонентов словного характера, фиксированная (т.е. постоянная) по своему значению, составу и структуре.

22 Фразеологизмы с точки зрения структуры делятся на два типа: 1) фразеологизмы-словосочетания (лебединая песня, душа в душу, водить за нос); 2) Фразеологизмы-предложения, которые могут являться коммуникативными единицами, передающими целое сообщение (Голод не тётка; Счастливые часов не наблюдают; Лиха беда – начало).

23 Лексическое значение – это основной смысл слова (его содержание). Многозначные слова – это слова, имеющие несколько лексических значений. Однозначные слова – это слова с одним лексическим значением. Узнать, многозначное ли слово или однозначное, мы сможем в толковом словаре. Чаще мы сами можем ответить, сколько значений у того или иного слова.

24 Исконные – достались от языка-предка или возникли в самом языке.

2. Заимствованные- перешли из другого языка.

Пути заимствований: 1. Непосредственные заимствования: («карандаш» из тюркского в русский)

2. Посредованные-через язык-посредник (маляр, ярмарка в русский из немецкого, через польский).

Шапка (франц. – через немецкий, польский) шапе (совр. Шапеи) потом наоборот.

1. Заимствование с сохранением фонетической или графической формы слова.

Сохранение формы является неполной, поскольку слово подстраивается под фонетику и графику языка.

2. Калькирование- слова создаются в языке по образу слов из другого языка.

25 Общеупотребительная лексика

Лексика ограниченной сферы употребления

2.1. Диалектная (областная) лексика

2.2. Социально ограниченная лексика

26 Синонимы могут выполнять в речи функцию уточнения.

Употребление синонимов, дополняющих друг друга, позволяет более полно выразить мысль. Один из синонимов в таких случаях может сопровождаться словами, подчеркивающими его значение.

Синонимы используются и в функции разъяснения. При употреблении специальной лексики, иноязычных слов, архаизмов, которые могут быть непонятны читателю, писатели часто поясняют их синонимами. Синонимы могут быть использованы для сопоставления обозначаемых ими понятий; в этом случае автор обращает внимание на различия в их семантике. В особых случаях синонимы выполняют функцию противопоставления

Основная стилистическая функция антонимов – быть лексическим средством выражения антитезы.

27 К исконной лексике относят все слова, пришедшие в современный русский язык из языков-предков.

Поэтому исконно русская лексика распадается на 4 пласта, относящиеся к разным эпохам:

Индоевропейский пласт. К этому пласту относятся слова, имеющие соответствия в корнях слов многих других индоевропейских языков. Это, например, такие слова, как мать, сын, брат, волк, вода, нос (сравним с английскими: *mother, son, brother, wolf, water, nose*), *три, четыре, брать, быть* и др. Эти слова являются исконными не только для русского, но и для многих других индоевропейских языков.

Праславянский (общеславянский) пласт. Слова этого пласта имеют соответствия во многих славянских языках, являются исконными для них, например: сердце, весна, дождь, трава (сравним с польскими: *serce, wiosna, deszcz, trawa*, но в английском *heart, spring, rain, grass*), *внук, тетя, водить, добрый*.

К индоевропейскому и праславянскому пластам принадлежат всего около двух тысяч слов, но они составляют 25 % слов нашего повседневного общения. Это легко понять: первыми, естественно, возникли слова, отражающие насущные человеческие потребности.

Древнерусский пласт. К нему принадлежат слова, возникшие в период единства Киевской Руси и общие для русского, украинского и белорусского языков: *сорок, девяносто* и др. (в украинском

так же, но в польском *czterdzieści*, то есть *четыредесят, *dziewięćdziesiąt*, то есть *девяťдесят), *ложка, кочевать, коричневый, вместе, белка, груздь*.

Собственно русский пласт объединяет слова, возникшие после 14 в., то есть после распада Киевской Руси. Это почти все слова с суффиксами *-чик / -щик, -тельств, -лк(а), -ность* и многими другими, сложные и сложносокращенные слова: *бабушка, летчик, пароход, МГУ*. К нему также относятся слова, в этот период изменившие свое значение, например, *красный* в значении определенного цвета (в праславянском и древнерусском языках слово *красный* имело значение «хороший», что сохранилось в словосочетаниях *красна девица* и *Красная площадь*).

28 В Но наравне с грамматикой, русский язык также обладает обширным словарным запасом. В нем есть множество синонимов, антонимов и многозначных слов, что позволяет создавать разнообразные нюансы и оттенки значений. Более того, русский язык богат метафорами, идиомами и поговорками, которые являются неотъемлемой частью его культуры и национальной

5.2 Примеры тем докладов, индивидуальных (групповых) проектов

1. Групповые проекты:

12) Русский язык, его место среди других языков мира. Современный русский литературный язык и его свойства. Язык и речь. Функции языка и речи. Понятие культуры речи. Три аспекта культуры речи: нормативный, коммуникативный, этический. Значение литературного языка в профессиональной подготовке специалиста.

13) Языковой вкус – это индивидуальное предпочтение в выборе языковых средств и стилей. Языковая норма – это установленные правила и стандарты, которые регулируют использование языка в обществе. Языковая агрессия – это негативное отношение к использованию определенных языковых форм или стилей.

14) Языковой портрет современника

Языковой портрет современника – это комплексное представление о языковых особенностях и характеристиках человека в современном обществе. Каждый человек имеет свою индивидуальность, свой уникальный языковой портрет.

Современный языковой портрет современника отражает его взаимодействие с окружающим миром и социальным окружением.

15) Молодежный сленг и жаргон – это особый вид языка, который используется молодыми людьми для общения в своей социальной группе. Он отличается от стандартного русского языка и содержит множество новых слов, выражений и фраз, которые могут быть непонятны для людей, не входящих в данную группу.

16) М.В.Ломоносов очистил русский язык от иностранных слов и старославянизмов. Создал русский литературный язык на народной основе. Разработал учение «о трех штилях». Заложил основы русского технического и научного словаря. Продолжил реформу русского стихосложения.

17) А.С. Пушкин — создатель современного русского литературного языка. Язык и стиль ранних произведений А.С. Пушкина. Народная речь в произведениях А.С.Пушкина. Славянизмы в поэзии А.С. Пушкина.

18) Состояние русского языка на рубеже XX–XXI вв. можно определить как переломное. Язык является отражением тех трансформаций, которые произошли в общественной жизни нашей страны. Демократизация речевой практики, освобождение языка СМИ от цензурных запретов. Возрастание роли межличностных форм коммуникации. На первый план выходит неформальное общение, свободное от условностей и строгих этикетных норм. Открытость языка внешним влияниям: заимствованиям, интернациональной лексике, неологизмам.

19) Антонимы — это различные по звучанию слова одной и той же части речи, имеющие прямо противоположные значения. Антонимы используют в речи, чтобы ясно выражать свои мысли и чувства, не обойтись без слов с противоположным лексическим значением. Антонимы делают речь выразительнее и разнообразнее.

20) Синонимией называется особенность русского языка, когда один и тот же смысл может быть выражен по-разному. Типы синонимов, роль синонимов в организации речи Старославянизмы – слова и выражения, пришедшие из старославянского языка.

21) Русская фразеология – это средство экспрессивности в русском языке. Экспрессивность - это особая выразительность выражения, которая предполагает определённое отношение говорящего к объекту или процессу, на которые направлено его внимание. Структурно-семантические особенности: ритм, аллитерация, парное употребление слов.

22) Изучение биографии Д.И.Даля, воспитание бережного отношения к русскому языку; выявление происхождения и особенностей «Толкового словаря живого великорусского языка», значение «Толкового словаря» для нашего поколения

2. Индивидуальные проекты:

10) Стили текста в русском языке: научный стиль, публицистический, официально-деловой, художественный, разговорный. Стилистический анализ текста. Тип текста.

11) Анализ видов делового общения. Определение специфики деловой беседы. Выявление сущности и отличительных черт деловых переговоров. Деловое общение по телефону

12) Модели описания, модели доказательства, использование дефиниций, определяемое понятие. Морфологические особенности научного стиля. Лексико-фразеологические особенности научного стиля.

13) Особенности художественного стиля: высокая образность языка, индивидуальный авторский стиль, жаргонизмы, диалектизмы, просторечие, скрытая оценочность, эмоциональность, использование выразительных средств.

14) Особенности публицистического стиля: экономия языковых средств, отбор языковых средств, наличие общественно-политической лексики и фразеологии. Сфера использования: общественно-политические, политико-экономические, социокультурные и др. Публицистический стиль используется в общественно-политической литературе, средствах массовой информации.

15) Выразительные средства языка - языковые средства, которые способствуют точности, логичности, ясности, экспрессивности и обеспечивают полноценное восприятие речи адресатом. Экспрессивность, эмоциональность, оценочность. Экспрессивные средства языка в художественном тексте.

16) Функции СМИ: информационная, функция воздействия, гедонистическая, познавательно-просветительская. Язык СМИ, воздействующая функция языка СМИ.

17) Особенности устной речи. Особенности письменной формы русского языка: преобладание книжной лексики, наличие сложных предлогов, строгое соблюдение языковых норм, отсутствие внеязыковых элементов.

18) Использование профессиональной лексики в русском языке. Классификация профессионализмов. Профессионализмы в стилях литературного языка. Источники профессионализмов. Лексико-терминологическая система.

3. Доклады

4) Типы образования слов в русском языке. Морфологическое словообразование. Способы образования слов в русском языке. Структура слова, морфемика, морфемы.

5) Основные исторические процессы, приводящие к изменению в морфемной структуре слова: опрощение, переразложение и усложнение. Внутренние процессы: декорреляция, диффузия, замещение.

6) Морфологические способы образования новых слов: приставочный, суффиксальный, постфиксальный, приставочно-суффиксальный, бессуффиксный, суффиксально-постфиксальный, сложение, аббревиатура, сложносуффиксальный.

5.3 Примеры тестовых заданий

Вариант 1

Тема 1.1

1. это знаковая система
2. литературным языком
3. функция воздействия и побуждения
4. функция общения
5. функция мышления
6. функция сохранения и передачи информации
7. а, в, г, д
8. речь социальных и профессиональных групп людей, объединенных общностью интересов
9. речь малограмотных людей
10. б
11. в
12. а, в

Вариант 2

Тема 1.2

1. в
2. это группа предложений, которые связаны в единое целое общей темой с помощью языковых средств
3. то, о чем говорится в тексте
4. то, для чего автор поднимает эту тему.
5. по смыслу и грамматически
6. повествование, описание и рассуждение
7. а, г
8. в
9. 1) Б, А, Г, В
2) В, Б, А, Г
3) В, А, Г, Б
10. Б, А, Г, В.

Вариант 3

Тема 1.3

1. а
2. а
3. г
4. в
5. б
6. а
7. в
8. б
9. в
10. б
11. г
12. 1) А, 2) Г, 3) Г, 4) В

Вариант 4

Тема 2.1

1. б
2. а

3. а
4. б
5. б
6. б
7. б
8. б
9. в
10. б
11. б
12. б

Вариант 5

Тема 2.2

1. 3)
2. 3)
3. 5)
4. 3)
5. 3)
6. 2)
7. 2)
8. 2)
9. 3)
10. 4)
11. 2)
12. 5)
13. 5)

Вариант 6

Тема 3.1

1. б
2. б
3. б
4. г

Вариант 7

Тема 3.1

1. г
2. б
3. 1Б, 2Б, 3В, 4А, 5А, 6В
4. б
5. а, д,
6. в
7. а
8. д

Вариант 8

Тема 3.1

1. в
2. б
3. в
4. в
5. в

Вариант 9

Тема 4.1

1. б
2. б
3. б
4. а
5. а
6. а
7. а
8. а
9. а
10. б
11. б
12. а

Вариант 10

Тема 4.2

1. а
2. б
3. б
4. б
5. а
6. б
7. б
8. а
9. а
10. б
11. б
12. б

Вариант 11

Тема 4.3

1. 2)
2. 4)
3. 1)
4. 3)
5. 2)
6. 2)
7. 4)
8. 3)
9. 3)
10. 4)
11. 2)
12. 3)
13. 4)
14. 3)
15. 3)

5.4 Примеры дифференцированных заданий

Вариант ДЗ № 1

Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи.

Текст 1. История науки

1. Мы мысленно не сознаем еще вполне, жизненно не делаем еще всех следствий из того удивительного, небывалого времени, в которое человечество вступило в XX в. Мы живем на переломе, в исключительно важную, по существу, новую эпоху жизни человечества, его истории на нашей планете.

Впервые человек охватил своей жизнью, своей культурой всю верхнюю оболочку планеты – в общем всю биосферу, всю связанную с жизнью область планеты. Нет на Земле уголка, для него недоступного. Нет пределов возможному его размножению. Жизнь человечества, при всей ее разнородности, стала неделимой, единой. Событие, происшедшее в захолустном уголке любой точки любого континента или океана, отражается и имеет следствия – большие и малые – в ряде других мест, всюду на поверхности Земли. Телеграф, телефон, радио, аэропланы, аэростаты охватили весь земной шар. (В. И. Вернадский.)

2. Мы ясно видим, что это начало стихийного движения, природного явления, которое не может быть остановлено случайностями человеческой истории. Здесь впервые, может быть, так ярко проявляется связь исторических процессов с палеонтологической историей выявления *Homo sapiens*. Этот процесс – полного заселения биосферы человеком – обусловлен ходом истории научной мысли, неразрывно связан со скоростью сношении, с успехами техники передвижения, с возможностью мгновенной передачи мысли, ее одновременного обсуждения всюду на планете.

3. История науки

4. Художественный текст

Текст 2.

Язык это продукт обществе(н,нн)ой деятельности это отличительная особе(н, нн)ость общества. А зачем нужен язык? Для чего нужна человеку(члену)раздельная речь? (Во)первых для того, чтобы люди могли обмениваться мыслями при всякого рода совмес..ной деятельности, то есть он нужен как средство общения. (Во)вторых язык нужен для того чтобы сохранять и закреплять коллективный опыт человечества достижения общественной практики. Когда Архимед открыл свой закон, то первое, что он при этом сделал, – сформулировал этот закон в словах выразил свою мысль так, что она стала доступной для понимания и его совреме(н, нн)икам, и нам далеким потомкам. Когда вы учитесь в школе вы усваиваете достижения обществе(н,нн)ого опыта по учебникам где необходимые сведения изложе(н,нн)ы в языковой форме.

Наконец (в)третьих язык нужен для того чтобы человек мог с его помощью выразить свои мысли чувства эмоции. Например в стихах человек передает самые сокрове(н,нн)ые мысли чу..ства переж..вания. И все это благодаря языку. Без языка (не)было бы самого человека потому что все то что есть в нем человеческого, связано с языком, выражается в языке и закр..пля..тся в языке. (А. А. Леонтьев.)

2. Прочитайте приведённые ниже отрывки с одинаковым первым предложением, определите тип речи, обоснуйте свой ответ.

- 1) Повествование — это изложение последовательности событий.
- 2) Описание дает информацию о свойствах объекта или явления.
- 3) Рассуждение передает размышления о предмете.

3. Запишите отрывок из книги И. Золотусского «Трепет сердца», решая орфографические и пунктуационные задачи. Составьте план текста. Подчеркните грамматические основы предложений. Каков тип речи, тема, основная мысль.

В слове заключена невидимая связь, которая передаётся через поколения. Духовный голос литературы, овеществлённый в слове (не) стареет. Кажется как столетний мёд, он набирает ещё большую силу. Претерпев многие искушения мы возвращаемся к слову, как к своему прародителю.

Работа со словом дисциплинирует чувства и дисциплинирует мышление. Я в своей работе чаще полагался на чувство, чем на мысль. Могу сослаться на Достоевского, который говорил что мысль это чувство.

Для меня критик владеющий, словом уже человек, имеющий собственное мнение. А что может быть дороже, чем собственное мнение, в нашем ремесле?

4. Прочитайте тексты и выпишите ключевые слова (слова из тематической цепочки и цепочки нового). Определите тему, основную мысль текста. Определите тип текста.

- А) Лебеди летели через море. На небе был полный месяц, и лебеди далеко внизу видели под собой синюю воду. Один молодой лебедь летел позади всех. Силы его ослабли. Тогда он, распутив крылья, пошёл книзу.
- Б) Белый, как снег, с длинной, гибкою и красивою шеей, лебедь невыразимо прекрасен, когда спокойно плывёт между камышей по тёмно-синей поверхности воды.
- В) Лебедь справедливо назван царём всей водоплавающей птицы. Своей величиной, силой, красотой и величавой осанкой он затмит кого угодно.
- Г) У нас свиристель – одна из самых красивых птиц. Величиной она со скворца или дрозда, голове широкий бурый хохол, зачёсанный назад. На крыльях ярко-красные пятна и жёлтая оторочка на хвосте. Ничего не скажешь, очень нарядна эта птица. (Н. Акулов)
- Д) Карло вошёл в каморку, сел на единственный стул и, повертев так и этак полено, начал ножом вырезать куклу. Первым делом он вырезал на полене волосы, потом – лоб, потом – глаза... Сделал кукле подбородок, шею, плечи, туловище, руки...
- Е) Игры – это не только детские забавы и развлечения. Именно в играх вырабатываются ловкость, гибкость, развиваются ум, смекалка, формируется характер человека.
- Ж) Окраска опёнка осеннего желтовато-серая или грязно-коричневая, к середине шляпки более тёмная. Ножка тонкая, плотная, у шляпки белая, к основанию серая, иногда коричневая.
- З) Акул называют морскими разбойниками, так как они распугивают и уничтожают рыбу, рвут сети, иногда нападают на людей. Не случайно акул считают опасными рыбами.
- И) В ночном пейзаже было что-то сказочное. Лужайки, окружённые кустами и залитые потоками лунного света, казались бездонными озёрами; стройные прозрачные берёзы дремали, точно заколдованные тихой ночью. И всё это призрачное царство света и теней показывалось на одну минуту и исчезало, давая место новым картинам. (По А. Куприну)
- К) Корень – это главная, обязательная часть слова. Именно корень выражает основное значение слова. Сравним дом и домик, суффикс обозначает размер – «маленький», а корень – сам предмет), бежать и прибежать, приставка обозначает «приближение», а корень – само действие (энциклопедический словарь).
- Л) Я, Иванова Мария Петровна, родилась в 1985 году в г. Асбесте Свердловской области. В 2003 году окончила школа № 30 г. Асбеста, затем поступила в Уральский государственный педагогический университет на филологический факультет. В 2008 году закончила учёбу в университете, сейчас работаю по специальности в школе № 30 г. Асбеста.

Вариант ДЗ № 2

Тема 1.2 Функционально-смысловые типы речи

1. Докажите, что приведенные группы предложений можно назвать текстами. Определите тему и идею (основную мысль) в каждом из приведенных текстов. Озаглавьте их.

1) Верю в конечный смысл нашего существования на земле, в то, что жизнью своей мы удобрим великие цели.

Верю в добро, побеждающее зло, в накопление и объединение добра, в то, что оно свободно будет избрано всеми. (В. Г. Распутин)

2) Отечеством зовем мы нашу страну потому, что в ней жили отцы и деды наши. Родиной мы зовем ее потому, что в ней родились. Матерью потому, что она вскормила нас своим хлебом, выучила своему языку. (К. Д. Ушинский)

3) С незапамятных времен люди говорят и пишут о справедливости. Может быть, даже с тех самых пор, как вообще начали говорить и писать. Но до сих пор вопрос этот, по-видимому, не решен.

Каждый из нас желает и требует, чтобы с ним обходились справедливо, и каждый при всем этом уверен, что «совершенно справедливо» относится к другим. К сожалению, мы не замечаем, что компрометируем старую благородную идею справедливости, которая верой и правдой служила людям на протяжении многих столетий.

Мы почти забыли, что справедливость склонна к состраданию и прощению. Ведь справедливость — это поток живой любви к людям.

Без сомнения, только такая любовь будет способствовать утверждению добра на земле. (И. А. Ильин)

4) Пестрый лист. Красный шиповник. Искры обклеванной калины в серых кустах. Желтая хвойная опадь с лиственниц. Черная, обнаженная в полях земля под горою. Зачем так скоро? (В. П. Астафьев)

5) Человек стал человеком не только потому, что создал первое орудие труда, но и потому, что увидел глубину синего неба, мерцание звезд, журавлиный косяк в небесной лазури, отражение солнца в прозрачных каплях утренней росы, серые нити дождя в пасмурный осенний день, фиолетовое облачко на сиреневом кусте, нежный стебелек и голубой колокольчик подснежника, — увидел, и изумился, и пошел по земле, создавая новую красоту.

Остановись и ты в изумлении перед красотой, и в твоём сердце расцветет человеческая красота. (В. А. Сухомлинский)

2. Озаглавьте текст. Определите тему и идею текста. Разделите текст на абзацы.

В представлении многих Ломоносов, совсем мальчик, сын темного поморского рыбака из бедной, затерянной в снегах деревеньки, вдруг бросает все и пешком идет в Москву учиться. Все так и не так. Во-первых, это был совсем не мальчик. В Москву отправился 19-летний, по существу, взрослый парень, завидный жених, широкоплечий силач, который с десяти лет ходил в море и был дублен самыми злыми северными ветрами. Во-вторых, в Москву отправился не сын бедного темного помора, а единственный наследник человека, для своих мест если не богатого, то весьма обеспеченного, пользующегося и авторитетом, и известностью. И наконец, в Москву пришел вовсе не неуч, слепо, как росток к солнцу, тянувшийся к знаниям, а юноша, уже прикоснувшийся к науке своего времени, уже сделавший первый жадный глоток из чаши истины, понявший, что жажду эту побороть он в себе теперь не в силах, и с немалыми сомнениями и колебаниями решивший идти в Москву, точно зная, что лишь там он сможет утолить эту жажду. Таким образом, явление Ломоносова в Москву — это не некая игра судьбы, не случайность внезапного озарения, а неизмеримо более серьезное отражение сложного духовного процесса человека с уже сложившимся характером. (Я. К. Голованов)

3. В следующем тексте из-за перестановки абзацев нарушена логика изложения. Восстановите исходный текст. Обоснуйте свою точку зрения.

Эта сеть возникла в конце 60-х гг. XX в. в военном ведомстве США. Тогда она называлась ARPAnet. Военные считали, что подобное соединение компьютеров позволяет сохранить находящиеся в них данные в полной безопасности на случай как стихийного бедствия, так и нападения противника. Вскоре сеть стала гражданской, в нее включились университеты, а затем и бизнес-предприятия. Возник Интернет.

В середине 50-х гг. XX в. человечество вступило в совершенно новую эпоху, которая не завершилась до сих пор, — эпоху информационной революции (ИР). Буквально на глазах ранее неизвестные технологии входили в повседневную жизнь, а привычные средства информации приобретали новые формы. С появлением сети Интернет осуществилась давняя мечта ученых и инженеров о простом и быстром способе обмена идеями, также позволяющем найти любую нужную информацию.

Таким образом, самым существенным итогом ИР (информационной революции) стало информационное единство мира. Сегодня посредством телефонной связи или сети Интернет человек без труда узнает новости даже из самого дальнего уголка нашей планеты.

Сначала с помощью сети Интернет (сейчас ее часто называют просто Сеть) можно было обмениваться только текстовыми сообщениями, но в 1991 г. была разработана технология World Wide Web (Всемирная паутина), позволившая сопровождать информацию видео- и звуковым

рядом. Каждый человек, имеющий компьютер, модем и телефон, может получить доступ к информации в Сети или создать в ней собственную страницу. По некоторым сведениям, к началу XXI в. число пользователей Интернета приблизится к 100 миллионам.

Уже в начале 70-х гг. он довольно активно использовался, однако настоящий взрыв произошел тогда, когда появились персональные компьютеры. Их владельцы стремились получить доступ к международной сети, поэтому число ее пользователей на рубеже 90-х гг. увеличилось в десятки тысяч раз.

4. Прочитайте текст. Какие средства связи предложений (лексические, морфологические и синтаксические) используются в данном тексте?

На дюнах

Я живу в маленьком доме на дюнах.

Все Рижское взморье в снегу. Он все время слетает с высоких сосен длинными прядями и рассыпается в пыль. Слетает он от ветра и от того, что по соснам прыгают белки. Когда очень тихо, то слышно, как они шелушат сосновые шишки.

Дом стоит у самого моря. Чтобы увидеть море, нужно зайти за калитку и немного пройти по протоптанной в снегу тропинке мимо заколоченной дачи. На окнах этой дачи еще с лета остались занавески. Они шевелятся от слабого ветра. Должно быть, ветер проникает сквозь незаметные щели в пустую дачу, но издали кажется, что кто-то их поднимает и осторожно следит за тобой. Море не замерзло. Снег лежит до самой кромки воды. На нем видны следы зайцев. Когда на море подымается волна, то слышен не шум прибоя, а хрустенье льда и шорох оседающего снега. Балтика зимой пустынна и угрюма. (Ю. В. Бондарев)

5. Расположите предложения в нужном порядке. Запишите получившиеся тексты. Подчеркните те языковые средства, которые служат для связи предложений.

I. 1) Едва взглянешь на памятник, стоящий на площади, прекрасный среди зимней белизны, и глаз не можешь отвести от одинокой и гордой этой фигуры. 2) В Одессе на бульваре стоит памятник Пушкину. 3) Он установлен так, что профиль поэта виден на фоне двойной пылающей синевы: моря и неба.

II. 1) Осень, светлая и тихая, приходила к нам так мирно и спокойно, что, казалось, конца не будет ясным дням. 2) В этой прозрачной голубизне можно было различить самый отдаленный курган в степи, на открытой и просторной равнине желтого жнивья. 3) Она делала небо чистым и кротким, дали нежно-голубыми и глубокими.

III. 1) Поднимается солнце выше — меняется ее цвет, в ход идут более нежные пастельные тона. 2) То, что она самая чистая, самая прозрачная, почти дистиллированная, общеизвестно. 3) Бесчисленны ее оттенки. 4) Подул сильнее — седые гребни расчертили эту синь пенными полосами. 5) Я не знал: вода эта в своей километровой толще и самая красивая. 6) Тихим летним утром в тени берега вода иссиня-густая и сочная. 7) Вода Байкала! 8) Подул ветерок — кто-то добавил в озеро синевы.

6. Спишите. Вместо точек вставьте подходящие по смыслу средства связи предложений в тексте, выбрав из справочного материала. Обоснуйте свой выбор.

В Университете Константинополя Кирилл преподавал недолго. (...) этот философ, который был знатоком греческого, еврейского, арабского, латинского и славянского языков, был направлен в Болгарию с просветительской миссией. (...) оказалось, что просвещать славян невозможно без книг на их родном языке. (...) Кирилл начал составлять славянскую азбуку. (По В. Д. Янченко) Справочный материал: вскоре, потом, затем; однако, но, а; поэтому, потому, следовательно.

7. Определите способ связи предложений в тексте (цепная или параллельная). Подчеркните средства связи предложений одной чертой, надпишите их названия, воспользовавшись справочным материалом.

1) Более полувека назад вышло в свет первое издание всемирно известного «Словаря русского языка» С. И. Ожегова. Наверное, нет такого человека в нашей стране, который ни разу в жизни не обращался к этому справочнику. Более того, словарь стал настольным пособием для тех, кому дорог и кому нужен русский язык. Этот замечательный справочник, созданный великим

лексикографом XX века Сергеем Ивановичем Ожеговым, намного пережил своего творца и составителя. (По В. Д. Янченко)

Справочный материал: личное местоимение, указательное местоимение, повтор слова, синоним, вводное слово.

2) Родиной самого первого алфавитного письма была Древняя Финикия. Затем в эпоху Античности буквенно-звуковое письмо, изобретенное древними финикийцами, было воспринято греками. Считается, что древние греки позаимствовали письменность у финикийцев, несколько изменив и дополнив их алфавит новыми буквами. При этом если в алфавите финикийцев было 22 буквы, то в греческом их стало 24. (По В. Д. Янченко)

Справочный материал: слова одной тематической группы, наречие времени, однокоренные слова, указательное местоимение, повтор слова.

8. Определите способ связи предложений в тексте (цепная или параллельная). Приведите доказательства.

1) Среди первых минералов, открытых человеком, было золото. Оно очень быстро стало символом могущества: чем больше этого металла было в сокровищнице вождя или владыки, тем выше был их авторитет. Золото не только окружало монархов в этом мире, но и сопровождало в мир иной. Достаточно вспомнить гробницу Тутанхамона, в которой было найдено множество прекрасных золотых изделий. Но больше всего поражал сам саркофаг, изготовленный из единого блока золота весом 110 кг.

2) Дачу мы снимали у города, много лет подряд. Простой серый дощатый дом под ржавой железной крышей. Лесенка с нижнего балкона сходит прямо в сирень. Столбы качелей; старая скамья под огромной ивой еле видна — так густо кругом. В высоком плетне — калитка на дорогу.

Если встать лицом к Оке, влево — грядки, за ними — малина, смородина и крыжовник, за домом — крокетная площадка. (А. И. Цветаева)

Вариант ДЗ № 3

Тема 1.3 Функциональные стили речи.

1. Прочно соединить детали в космическом вакууме несложно. Если температура хотя бы чуть-чуть выше абсолютного нуля, на поверхности стыка атомы металла постепенно перемещаются из одной детали в другую. Такая диффузия в конце концов приводит к холодной сварке. На Земле этому процессу мешает плёнка окиси, возникающая под действием кислорода воздуха и паров воды. В космическом вакууме окисная плёнка не образуется.

2. Любите ли вы литературу так, как люблю её я? То есть любите ли вы читать книги? Есть книги, не сокращающие жизнь на часы, что потрачены на их чтение, а удлиняющие её. Словно побывал в местах, где никогда не был, сошёлся с людьми, с которыми никогда бы не пересёкся в жизни. Человек узнаёт из книг то, что он уже знал о себе, но не знал, что знает. Есть книги, без которых спокойно можно прожить. А есть книги, без которых жить трудно. И если в юности не попалась книга, перепахавшая душу, читатель для литературы потерян. Он будет жевать литературный попкорн в полной уверенности, что читает книгу, не подозревая, что она к животворной литературе никакого отношения не имеет. Но неужели всё так безнадежно? К счастью, нет. Живая книга каким-то чудом пробивается к читателю. (По В. Иванову)

3. Однажды мы с Гайдаром шли по улице и услышали встревоженные голоса. Оказалось, что в саду вырвало кран из водопроводной трубы. Сильная струя воды била прямо в кусты роз и сирени, в клумбы с цветами, вымывала из-под них землю и вот-вот могла уничтожить весь сад. Люди бросились вверх по улице, чтобы закрыть какой-то кран. Гайдар подбежал к трубе, примерился и зажал трубу ладонью. Поток воды остановился. По лицу Гайдара я видел, что он сдерживает давление воды изо всех сил и ему невыносимо больно. Он почернел и стиснул зубы, но трубу не отпустил, пока не перекрыли воду. Потом Гайдар тяжело дышал. Ладонь у него была окровавлена. Но он был очень радостно настроен, потому что ему удалось спасти маленький чудный сад. Мне очень не хватает Гайдара — большого, доброго, талантливого человека. (По К. Паустовскому)

4. Организмы растений и многих животных умеют сами производить аскорбиновую кислоту. А вот, например, человек и морская свинка утратили эту способность в ходе эволюции. Так что людям необходимо получать вместе с пищей по 50-100 мг витамина С в сутки. «Аскорбинка» участвует во всех видах обмена веществ, обеспечивая нормальную эластичность и проницаемость капилляров, способствуя укреплению костной ткани зубов. При недостатке витамина С у человека развивается цинга: дёсны становятся слабыми и начинают кровоточить, так как из-за отсутствия в организме аскорбиновой кислоты не образуются волокна соединительной ткани.

5. Однажды ко мне на вахту, октябрьскую, осеннюю, ненастную, прилетели скворцы. Я вышел из рубки на крыло мостика. Ветер, дождь и ночь сразу стали громкими. Я поднял к глазам бинокль. В стёклах заколыхались белые надстройки теплохода, спасательные вельботы, тёмные от дождя чехлы и птицы – распушенные ветром мокрые комочки. Они метались между антеннами и пытались спрятаться от ветра за трубой. (По В. Конецкому)

6. Память – один из самых важных компонентов, влияющих на работу компьютера. Она распределяется между всеми работающими программами. Поэтому, если при обработке фотографии явно не хватает оперативной памяти, можно закрыть все приложения, кроме программы – редактора фотографий, чтобы ускорить работу в программе-редакторе.

7. Мы сейчас недовольны языком, но здесь очень важно разобраться – язык в этом виноват или что-то другое. Ведь язык подчиняется людям, которые им пользуются. Он приспосабливается к потребностям общества. Если в нашем обществе сегодня потребность думать о будущем, о крепкой семье, о счастье детей – то язык пойдёт в эту сторону, будет давать нам средства для этого. Если у нас главное – как, не работая, заработать миллион, насилие, наркотики, то язык повернётся сюда. За что его поносить? Он отражает состояние общества. Так что не язык надо сейчас исправлять. (По В. Костомарову)

8. Каждая лесная прогулка Владимира Арсеньева выливалась в небольшую таежную экспедицию. В 1906 году путешественник познакомился с охотником Дерчу Оджалом (или Дерсу Узала). Нанаец кочевал по долине реки Уссури, промышляя пушниной, а для Арсеньева «лесной человек» стал проводником и опорой в пути, другом и наставником. «Во время путешествия скучать не приходится. За день так уходишься, что еле-еле дотащишься до бивака. Палатка, костер и теплое одеяло кажутся тогда лучшими благами, какие только даны людям на земле; никакая городская гостиница не может сравниться с ними. Выпьешь поскорее горячего чая, залезешь в свой спальный мешок и уснешь таким сном, каким спят только усталые» (Отрывок из книги Владимира Арсеньева «По Уссурийскому краю»)

Свои путешествия Арсеньев описал в 12 книгах. Две из них — «По Уссурийскому краю» и «Дерсу Узала» — легли в основу фильма Акиры Куросавы «Дерсу Узала». Советско-японская лента о дружбе Арсеньева с таежным охотником в 1976 году получила «Оскар» как лучший иностранный фильм.

Вариант ДЗ № 4

Тема 2.1. Фонетика. Орфоэпия

1. Затранскрибируйте следующее предложение: По улице столицы мчится вприпрыжку молодой ещё человек. Назойливые, мрачные глаза оказались перед ней.
2. Произведите фонетический разбор слов распространение, урожайность, Комсомольский.
3. В каком ряду все гласные е, ё, ю, я, и, обозначают два звука?
 - 1) Ехать, юмор, мята, яхонт.
 - 2) Муравьи, медальон, полёт, солью.
 - 3) Съезд, ярус, улы, бульон.
4. В каком ряду звуков меньше, чем букв?
 - 1) Безъядерный, межъязыковой, взъерошить.
 - 2) Солнце, оформление, фельетонист.
 - 3) Интервьюировать, песчинка, отличать.

5. Сгруппируйте слова в зависимости от того, какой звук произносится на месте выделенной буквы. Образец:

[л] во да	[ъ] волос ок	[ь] ветер ок	[иэ] вет ра	[ы э] же на
---------------------	--------------------	--------------------	-----------------------	----------------------

Окно, щенок, сапоги, ветер, шинковать, мыло, шагнуть, часы, желток, жонглёр, сенокос, цепочка, локоть, мясорубка, картина, рябой, жестянка, шоколад, пятачок, росток.

Вариант ДЗ № 5

Тема 2.2. Графика. Орфография

1. В каком ряду во всех словах пропущена одна и та же буква?

- 1) С..мпровизировать, с..скной, под..тожить, за..ндеветь.
- 2) Воен..здат, меж..гровой, анти..сторический, сверх..дейный.
- 3) Супер..нформация, Сов..нформбюро, вз..мать, воз..меть.

2. Вставьте ы или и. Объясните значение выделенных слов. Найдите слова разговорного стиля речи.

Бледнолиц..й, экспедиц..я, инц..дент, на ц..почках, ц..кнуть, коллекц..я, сестриц..н, редакц..я, муниц..пальный, куц..й, ц..ферблат, принц..п, сигнализац..я, ц..гарка, ц..фра, ц..ркуляци..я, птиц..н, ц..новка, нарц..сс, Пшениц..на, ц..почка, удалыц.. ц..линдр, ц..вилизац..я, пац..фист, пац..ент, лисиц..н, иниц..атива.

3. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Приставки на з- (с-)». Объясните написание данных слов.

Водола... медленно ш...л по чересчур мя...кому морскому дну. Здесь все выглядело особенно таинственно. Вокруг бесшумно плавали диковинные обитатели северных морей.

аВдруг нога водолаза наткнулась на что-то твердое. Человек пр...смотрелся и невольно отступил. На дне моря он с трудом разглядел снаряды, бомбы, детонаторные трубки. Их было бесчисленное множество.

Когда наверху водолаз рассказал о виденном, старожилы Архангельска вспомнили, что во время первой мировой войны в порту случилась страшная катастрофа. Разгружался крупный военный транспорт. В его почти бездонных трюма находились боеприпасы и сотни тонн динамита. Внезапно раздался сильный взрыв. Парохода и причала не стало. Близлежащий поселок превратился в груды развалин. При таких же загадочных обстоятельствах исчезло в пучине и другое гиган...ское военное судно. Не успевшие взорваться остатки груза этих кораблей и были теперь обнаружены.

4. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Непроизносимые согласные в корне слова». Объясните написание данных слов.

Русский Север. Поморье. Или еще – Двинское Заволочье, как его в старину называли новгородцы, первые русские поселенцы здешних мест. Край гигантских просторов, раздолья, воли (Север никогда не знал ни татаро-монгольского ига, ни крепостного права), край ре...кого богатства и ре...кой красоты.

Бе...предельные леса, многоводные реки и озера, серебряные от плещущейся рыбы. Но Север – не ска...ка, Север – это бе...конечная ненастная зима с непролазными снегами и лютыми морозами. И удивительно ли, что именно а этой земле выросло особенное племя русских людей – поморов, людей великого мужества, выносливости и терпения, людей предприимчивых. Ведь именно они, поморы, еще четыре века назад бе...страшно и дер...ко бороздили на своих немудреных суденышках опасный Ледовитый океан.

5. Вставьте пропущенные буквы.

Ч.. кнутый ш.. тландец в ш.. лковых деш.. вых ш.. ртах, сидя на ж.. сткой реш..тке, ел харч.. и пш.. нную кашу с печ..нкой, откусывая ч.. рствый ч.. рный хлеб и запивая все это компотом из крыж..вника. А ч..порный щ.. голь, сидя в своей трущ.. бе, напевая

ш..потом, прищ.. лживая беч.. кой, делал ч.. ткий ш.. в на ч.. рном капюш.. не, тоже подумывая
насч..т обеда и негодуя на свой прож.. рливый
ж.. лудок.

И вдруг послышался ш.. рох. Ж.. нглируя ш.. мполом, подош.. л неприч.. санный ж.. кей с пухлыми
щ.. чками, с усами щ.. точкой и коротенькой ч.. лочкой.

Вид этого поч.. тного гостя, его ш.. коладного цвета ж.. лчное лицо, похожее на сморщенный ж.. лудь, и
уморительные ж.. лтые ч.. рточки на тяж.. лых ч.. ботах вызвали неостановимый смех у трущ.. бных
обитателей.

6. Вставьте пропущенные буквы. Определите тип и стиль речи.

Он попал в чрезвыч.. йные обстоятельства: по дороге на аэр.. дром, куда он ехал на
своём стареньком дж.. пе по м.. стовой из брусч..тки, по невероятной случайности дощ.. тый забор,
отделявший лесной ч.. стокол от дороги, разв.. лился, и его правая передняя ш.. на прок.. лолась о
гвоздь, торч.. вший из доски. Это был явный удар по его прож.. точному минимуму. По пр.. езде
на аэр.. дром, где уже собралось солидное ж.. ри, он обн.. руж.. л, что именно ему
не хватило параш.. та и он не сов.. рш.. т свой коронный прыжок.
Отч.. янье охватило его, он поч.. вствовал острое недомогание и... пр.. снулся.
Стояло ч.. десное утро. Ч.. йник уже ш.. пел на плите, брош.. ра с ш.. карными
ил(?)юстрац..ями леж.. ла на столике. Ж.. вительный напиток из
ш.. повника ч.. додейственным обр.. зом привёл его в ч.. вство. Он выгл.. нул в
окно, подставил своё веснушч.. тое лицо ласковому со(?)нцу, взъерош.. л
непослушный ч.. бчик и, прищ.. рив глаза, улыбнулся. Станный сон уже
нич.. ть не омрач.. л его ж.. знь, наоборот, все предвещ.. ло удачу..

Вариант ДЗ № 6

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Выполните следующие задания:

1. В каждое из предложений вставьте одно из слов-паронимов. Объясните свой выбор.

- 1) Эта скульптура выполнена из (целого, цельного) куска мрамора.
- 2) Он отличался (особым, особенным) даром предвидения.
- 3) Имя героя комедии Д.И. Фонвизина символизирует образ (невежи, невежды).
- 4) Статья в газете вызвала живой (отклик, оклик) читателей.
- 5) Вид он имел всегда величественный и (царский, царственный)

2. Укажите речевые ошибки, возникшие в результате смешения паронимов. Устраните их, правильно выбирая слова.

1. Изменения, прошедшие в стране за последние 5-6 лет, необратимы. 2. Лечебные учреждения проводят дифференциальное питание больных. 3. Он был настоящим сподвижником книги, плоды его просветительской деятельности заметны и поныне. 4. Третий сорт яблок охватывает всю продукцию, не подлежащую перевозке на длительные расстояния. 5. Мастер цеха высказал, что обувь его комбината пользуется большим спросом у покупателей. 6. Первый выпуск журнала был встречен читателями с большой заинтересованностью. 7. Утверждая документацию, директор ставит на ней свою роспись. 8. Обмороженные стекла окошек едва рассеивают тусклый свет мартовского утра. 9. В кормушке за окном кухни пиршествовали воробьи. 10. Нас встречали с подкупающей теплотой, как самых дорогих гостей. 11. Он читал протоколы с чувством, с каким писатель перечитывает свое удачливое произведение. 12. При решении этой проблемы потребовались экскурсии в математику и биологию.

Вариант ДЗ № 7

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Выполните следующие задания:

1. Разграничьте термины, профессионализмы и просторечные слова. Дайте оценку их стилистическому использованию в контексте.

1. Почему ночью выскочил брак? 2. Допустили нулевые позиции по дизелям, потому что чугушка половину блоков сумела загнать в брак. 3. Модельный цех в жестком прорыве. Перебой с чугунами ликвидирован вечером. 4. Печи ремонтировались, но программа «горела», рабочие не выполняли норм, и заработки их падали. 5. Если зарежем первомайскую программу, то какое уж там «освоение»! 6. Завод третий день лихорадит коленвал. 7. Нет, она не ошиблась. Ни пригаров, ни пролысин на детали не было. 8. Мы с вами намечали ставить вторую пескодувку. 9. Как вести расцеховку фондов и материалов? 10. Как у тебя с испытанием новой конструкции? Сколько часов накрутил?

2. Укажите, чем отличаются диалектизмы от соответствующих литературных слов: являются их синонимами; имеют другое значение; отличаются фонетически, словообразовательно, морфологически.

1) Цай (чай), хверма (ферма), бамага (бумага), пачпорт (паспорт), чепь (цепь). 2) Певень (петух), гуска (гусыня), шуряк (шурин), завсегда (всегда), евошний (его). 3) Кричать (звать), сам (хозяин, муж), гораздо (очень), угадать (узнать в лицо), залиться (утонуть). 4) Кушак (пояс), баской (красивый), голицы (рукавицы), гуторить (говорить), цибуля (лук). 5) У тебе, вся лицо, мясу съела, мимо избе, слабше.

3. В представленных текстах укажите слова, относившиеся до недавнего времени к лексике ограниченного употребления, а сегодня ставшие общеупотребительными.

1. «Spam» (далее «спам») — термин, появившийся в Интернете после телешоу актёров группы Monty Python (...), которые во время представления ни с того ни с сего разразались рекламой колбасного фарша Spam. В Интернете спам — это непрошенная реклама, рассылаемая по электронной почте в личные почтовые ящики или телеконференции.

2. Доменом в средневековой Европе называлась часть поместья, где феодал вёл своё собственное хозяйство при помощи наёмных рабочих или безземельных крестьян. Такое же название получила часть сети Интернет, выделенная по именному критерию. Домены отдаются во владение различным организациям, которые отвечают за их поддержку.

4. Определите принадлежность слов к: 1) терминам — а) общенаучным, б) специальным; 2) профессионализмам, 3) техницизмам, 4) жаргонизмам.

Выдать нагора (из шахты на поверхность земли); муравьятник, овсяник, стервятник (названия разновидностей бурого медведя в речи охотников); густопсовый, подуздоватый, выжлятник (названия качеств и свойств собак в речи собаководов); подвал (так полиграфисты называют статью, помещённую внизу газетной полосы). Адекватный, реакция, прогнозировать. Кардиология, инфаркт, миома. Вышка (расстрел), стукач (доносчик), шмон (обыск). Ферросплавы, нуклеиновая кислота, неметаллы.

Вариант ДЗ № 8

Тема 3.1 Лексикология и фразеология

Выполните следующие задания:

1. Подберите к старославянизмам русские варианты слов.

Брада, младость, млеко, ночь, брег, глас, длань, власы, злато, перси, ланиты, уста.

2. В приведённых примерах выделите старославянизмы, укажите их функцию в речи.

1. Воскресни, боже! Боже правых!

И их молению внемли:

Приди, суди, карай лукавых, И будь
един царём земли! (Г. Р. Державин)

2. Навис покров угрюмой ночи
На своде дремлющих небес (...)

(А. С. Пушкин)

3. Редела ночь; любовница Кефала,
Облокотясь на рдяные врата
Младого дня, из кос своих роняла

Златые зёрна перлов и опала

На синие долины и леса <...>

(Ап. Майков)

3. Найдите в словах элементы, указывающие на принадлежность слов к заимствованным.

Пользуясь толковым словарем, объясните значения слов.

Анализ, эскадрон, аббат, экзекуция, софа, аскет, агент, форма, вуаль, брошюра, коалиция, какао, театр, авианосец, миллиметр, зоопарк, трансформация, дисгармония, киноаппарат, альтруизм, деканат, стереотип, интервал, уникам, филология, трансгентство, герой.

4. Поток заимствований в русский язык особенно увеличился в 90-е годы XX в. Это связано с социально-политическими изменениями, происшедшими в тот период. Определите, с какой сферой жизни общества связаны данные группы слов. При необходимости обращайтесь к словарю иностранных слов.

1) Инаугурация, спикер, импичмент, электорат, консенсус.

2) Компьютер, дисплей, файл, плеер, пейджер, факс.

3) Аудитор, бартер, брокер, дилер, инвестиция, конверсия, спонсор.

4) Бестселлер, триллер, хиты, шоумен, клипмейкер.

5) Сникерс, твикс, гамбургер, чизбургер, спрайт.

5. Среди данных слов найдите: 1) архаизмы, 2) историзмы, 3) общеязыковые неологизмы, 4) окказионализмы.

Конка, стогна («площадь»), алтын, длань («ладонь»), бурса, брань («война»), СМИ, живот («жизнь»), пицаль, вече; распеснить, комплиментщина, миноносица (В. Маяковский); подавать («подавать»), путинцы, рек («сказал»), ловитва («охота»), городской, кольчуга, электронная почта; курсиха, декабрик, стихоза, виолончель, мальчуганка (И. Северянин); уезд, вотще («напрасно»), интернет-кафе; сбербанкада, шоуизация (из газет).

6. Среди слов, бывших неологизмами в определённые годы XX в., найдите: 1) историзмы, 2) слова, оставшиеся в активном словаре в наше время.

Начало века: эсер, большевик, МХАТ, аэроплан, голкипер.

20-е гг.: наркомат, женотдел, подразвёрстка, губчека, красноармеец, МТС, нэп, электрификация, комсомол.

30-е гг.: самолёт, вратарь, коллективизация, колхоз, метростроевцы, ударник производства.

40-е гг.: фашисты, гестаповцы, вермахт, антифашист, диверсанты, заградотряд, смершевцы, штрафбат, похоронка.

60-е гг.: космонавт, целинник, КВН (игра), космодром, микро-автобус, оттепель (в социально-политической сфере), стилига, хрущовка.

70–80-е гг.: ЭВМ, компьютер, монитор, перестройка (новая политика в государственной сфере), дискотека, афганцы (ветераны Афганской войны).

90-е гг. — конец XX в.: посткоммунистический, СНГ, омовцы, федералы, ЛДПР, ваучер, шоу-бизнес, Интернет, глобальная деревня, гипертекст, джойстик.

7. Объясните значение фразеологических единиц. Подберите к ним фразеологизмы-синонимы.

1. С глазу на глаз. Засучив рукава. Держать ухо востро. Попасть впросак. Приказал долго жить.

2. Отдать богу душу. Попасть пальцем в небо. Глядеть в оба. Сыграл в ящик. Сесть в калошу. Навострить уши. Один на один. В поте лица. Отошёл в мир иной. Не покладая рук.

8. Докажите, что данные фразеологизмы многозначны. Образец: мокрая курица — «безвольный, бесхитростный человек, размазня»; «человек, имеющий жалкий вид».

Валять дурака, боевое крещение, увидеть свет.

Вариант ДЗ № 9

Тема 4.1 Морфемика

1. В данных словах выделите корни; определите корни, которые: 1) могут употребляться без словообразующих суффиксов, 2) не могут употребляться без словообразующих аффиксов, 3) не имеют аффиксов.

Включить, хитрюга, ведь, застегнуть, вдруг, полевой, рыжик, немец, бюро, карманчик, водица, жрица, боа, заземлить, заслонить, цеце (муха), авеню, добавить, варьете, загородный, откупорить.

2. Выделите окончания, определите их грамматические значения. Объясните лексическое значение слов.

Идентичный, кавычки, координатор, субсидия, конфисковал, лицензия, лицемерить, совестлив, прозорливы, притягателен, идеализировал, мытарит, sentimentalный, философствуем.

3. Обозначьте суффиксы. Определите функцию суффикса: 1) словообразующая, 2) формообразующая.

Апельсиновый, бежал, водяной, беги, стебелёк, светлее, торфянистый, ярчайший, добрейший, комковатый, доброта, крикнуть, рассказывать, молочник, семеро, нагреть, плохенький.

4. Объясните лексическое значение слов-паронимов, образованных с помощью разных суффиксов. Обозначьте суффиксы.

Безответный — безответственный, существо — сущность, дипломатичный — дипломатический, пустошь — пустырь, личико — личность, новшество — новинка, конструкторский — конструктивный.

5. Обозначьте приставки.

Перевыборы, начертить, переписать, архиплут, зарисовать, перекрыть, прескверный, построить, перенести, ультрамодный, вовнутрь, сшить, перерисовать, заударный, соткать, насовсем, перемыть, наименьший, наилегчайший, повсюду.

5. От данных слов образуйте с помощью приставок антонимы и синонимы.

Толкнуть, бить, лезть, бросить, колоть, плеснуть, гнать, нести, бежать, вертеть.

6. Сгруппируйте слова, являющиеся формами одного и того же слова, и однокоренные слова.

1) Глазурь, глазуриющий, глазурный, глазуричь, глазуричьый.

2) Удалить, далеко, удалённый, удалиться, дальний, дальнорский, вдаль.

3) Деньги, денежки, денег, деньжонки, деньга, деньгами, денежный.

8. Установите способ образования данных слов; обозначьте, если возможно, словообразовательное средство.

Читатель, сверхмощный, улететь, учиться, настенный, покрикивать, наесться, куститься, обанкротиться, генерал-лейтенант, чёрно-белый, ясновидец, МГУ, детдом, зарплата, препод (преподаватель), вздох, крик. Блестящие (способности), мир (состояние без войны), времяисчисление, долг (обязанность), высококачественный, долгоиграющий, ручка (автоматическая), (зашёл) к одному (знакомому), быстрорастворимый.

Вариант ДЗ № 10

Тема 4.2 Словообразование

1. В данных словах выделите корни; определите корни, которые: 1) могут употребляться без словообразующих суффиксов, 2) не могут употребляться без словообразующих аффиксов, 3) не имеют аффиксов.

Включить, хитрюга, ведь, застегнуть, вдруг, полевой, рыжик, немец, бюро, карманчик, водица, жрица, боа, заземлить, заслонить, цеце (муха), авеню, добавить, варьете, загородный, откупорить.

2. Выделите окончания, определите их грамматические значения. Объясните лексическое значение слов.

Идентичный, кавычки, координатор, субсидия, конфисковал, лицензия, лицемерить, совестлив, прозорливы, притягателен, идеализировал, мытарит, sentimentalный, философствуем.

3. Обозначьте суффиксы. Определите функцию суффикса: 1) словообразующая, 2) формообразующая.

Апельсиновый, бежал, водяной, беги, стебелёк, светлее, торфянистый, ярчайший, добрейший, комковатый, доброта, крикнуть, рассказывать, молочник, семеро, нагревать, плохенький.

4. Объясните лексическое значение слов-паронимов, образованных с помощью разных суффиксов. Обозначьте суффиксы.

Безответный — безответственный, существо — сущность, дипломатичный — дипломатический, пустошь — пустырь, личико — личность, новшество — новинка, конструкторский — конструктивный.

5. Обозначьте приставки.

Перевыборы, начертить, переписать, архиплут, зарисовать, перекрыть, прескверный, построить, перенести, ультрамодный, вовнутрь, сшить, перерисовать, заударный, соткать, насовсем, перемыть, наименьший, наилегчайший, повсюду.

5. От данных слов образуйте с помощью приставок антонимы и синонимы.

Толкнуть, бить, лезть, бросить, колоть, плеснуть, гнать, нести, бежать, вертеть.

6. Сгруппируйте слова, являющиеся формами одного и того же слова, и однокоренные слова.

1) Глазурь, глазуриющий, глазурный, глазуричь, глазуричь.

2) Удалить, далеко, удалённый, удалиться, дальний, дальнорский, вдаль.

3) Деньги, денежки, денег, деньжонки, деньга, деньгами, денежный.

8. Установите способ образования данных слов; обозначьте, если возможно, словообразовательное средство.

Читатель, сверхмощный, улететь, учиться, настенный, покрикивать, наесться, куститься, обанкротиться, генерал-лейтенант, чёрно-белый, ясновидец, МГУ, детдом, зарплата, препод (преподаватель), вздох, крик. Блестящие (способности), мир (состояние без войны), времяисчисление, долг (обязанность), высококачественный, долгоиграющий, ручка (автоматическая), (зашёл) к одному (знакомому), быстрорастворимый.

Вариант ДЗ № 11

Тема 4.3 Орфографические нормы русского языка

1. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Чередующиеся гласные в корне слова». Объясните написание данных слов.

Полагаю, что-то повлияло на мой душевный состав, но я не свободен от тяги к морю: стоит мне на какой-нибудь блестящей картине начать рассматривать наклонившийся в волнах кораблик, стоит мне увидеть какую-нибудь пузатую касающуюся берега лодочку, стоит замедлить шаги, задержаться посередине ближайшего к заливу моста, заглянуть с него туда, где гранитное острие снимает верхние слои воды, рассекает водоросли, как я пр...поминаю то же чувс...во – кажется, что мост вместе со мной плывет вверх по течению. Стоит мне только представить, предположить все это, как поднимается во мне нечто сродни сквозняку в сторону взморья, касается самых ранних сторон моей души. Сжимает сердце.

Правда, в очень юном возрасте мне привелось немного поплавать, а два или три раза я даже попадал на море в серьезные переплеты. Но мне даже неловко вспоминать о них в пр...сутствии некоторых моих близких родственников – сильных, загорелых моих ровес...ников.

2. Вставьте пропущенные буквы в словах, объясните и выделите орфограмму. Найдите все слова в тексте с орфограммой «Приставки при-, пре-». Объясните написание данных слов. Определите стиль и жанр текста. Выявите основную его мысль.

В душные июльские ночи двери в палаты не прикрывались. Многие теперь признавались, что полюбили просыпаться рано, еще сквозь дремоту слыша бе...церемонный птичий щебет над самым ухом. Прилетевший с гор ветерок треплет края простыни, приветливо к...сается ...плящих детей. Не смотря на все превратности войны, на непрестанную боль и страдания, они улыбаются, придаваясь утренней неге. Ночь унесла с собой все вчерашние огорчения. Ра...светный холодок,

запах акаций и росы будто сами собой входят в гру...ь, и родится бе...причинная радость. Все вокруг... преобразуется. Всего хочется: и утренней каши, и кни...ку предложить соседу, с которым вчера по...сорился, и птицу на кровать приманить.

3. Напишите сложные слова, раскрыв скобки.

(Анти)народный, (мульти)миллионер, (инфра)красный, (контр)предложение, (пан)германский, (пан)Европа, (псевдоклассический, (супер)обложка, (ультра)правый, (экстра)ординарный, (пол)метра, (пол)лимона, (пол)десятого, (пол)яблока, (пол)листа, (пол)города, (пол)Москвы, (пол)Африки, (пол)апельсина, (пол)миллиона, (авиа) конструктор, (авто) база, (агро) техника, (био) станция, (VELO) спорт, (гидро) механика, (зоо) магазин, (кино) театр, (метеo) сводка, (микро) автобус, (радио) передача, (теле) постановка, (фото) лаборатория, (электро) станция, (авто) (мото) (VELO) гонки, (электро) (водо) лечебница, (Вагоно) ремонтные мастерские, (горно) лыжная станция, (естественно) исторические условия, (железно) дорожное движение, (машино) строительный завод, (металло) режущий станок, (поле) защитные насаждения, (рельсо) прокатный стан, (сельско) Хозяйственные машины, (сложно) сочиненное.

5.5 Примеры практических работ

Практическая работа №1 Выполнение заданий по обобщению знанию о современном русском языке как науке и анализу методов языкового исследования

Ход работы:

Задание 1. Прочитайте высказывания о русском языке русских поэтов и писателей, оставивших заметный след в истории российской культуры.

Задание 2. Русский язык необходим нам, чтобы читать, общаться, хорошо учиться, получать достойное образование.

Человек, знающий русский язык, сможет прочитать в оригинале множество классических произведений, причем, не только литературы, но и науки.

Русский язык является одним из самых красивых по звучанию языков мира. Чтобы в этом убедиться, достаточно просто послушать речь на нем.

Задание 3. Прочитайте следующий теоретический материал и на основании его ответьте на следующие вопросы:

- – владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; – сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; – сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа текста

- Описательный метод

Его цель - дать точное и полное описание языковых единиц. Суть метода заключается в инвентаризации и систематизации языковых единиц. Так, например, если необходимо исследовать фонетическую систему какого-то языка, ученый должен вычленить из речи все звуки, идентифицировать их и представить их полный список (инвентаризировать звуки), затем классифицировать их (выделить гласные и согласные, согласные разделить на сонорные и шумные, шумные - на звонкие и глухие и т.п.). Этот метод имеет большое практическое значение, поскольку связывает лингвистику с общественными потребностями. На его основе созданы описательные грамматики различных языков и толковые, орфографические, орфоэпические и другие нормативные словари.

Практическая работа №2 Составление связного высказывания на заданную тему.

Цель: обучение составлению монологического высказывания на лингвистическую тему; развитие умения высказывать свою точку зрения по заданному тексту, аргументируя ее; формирование навыков самостоятельности и творческой активности; совершенствование письменной речи.

Ход работы:

Задание 1. В художественной литературе, в публицистике, в разговорной речи употребление фразеологизмов связано с их выразительными возможностями. Образность, экспрессия, характерная для значительной части фразеологических оборотов, помогают избежать шаблонности, сухости, безликости в речевом общении. При этом фразеологизмы книжного характера обладают "повышенной" экспрессивно-стилистической окраской, их употребление придает речи торжественность, поэтичность, книжность.

Практическая работа №3 Лингвостилистический анализ текста.

Цель: совершенствование умений анализировать текст по принципу выявления средств художественной выразительности в связи с жанровым своеобразием и идейно-тематическим содержанием; совершенствование умения определять тип, стиль и жанр текста; совершенствование умения перерабатывать исходный текст.

Ход работы:

Задание 1. Примерный план ответа:

Тема текста – решение писателя сжечь свою рукопись.

Главная мысль – изображение события и состояния человека, уничтожающего свой сокровенный труд. Текст содержит одну микротему.

Это образец художественного стиля. Слова в переносном значении помогают описать переживания человека, обилие глаголов и глагольных форм даёт ощущение динамизма, стремительности происходящего: ломая ногти, раздирал тетради; пепел душил пламя; сопротивляясь; мелькали; добивал.

Данный текст типологически представляет собой повествование с элементами описания состояния человека. Событие показано в хронологической последовательности. Мы наглядно представляем начало, развитие и конец действия: вынул списки романа – раздирал тетради – вкладывал между поленьями - роман погибал – бумага чернела. Глаголы прошедшего времени, обозначая последовательно сменяющиеся события, помогают развёртыванию повествования.

Задание 2. Сделать лингвостилистический анализ текста по предложенному плану:

- 1) Определите тему текста.
- 2) Определите основную мысль текста.
- 3) Выделите микротемы.
- 4) Определите тип текста.
- 5) Охарактеризуйте ситуацию общения (условия и задачи речи), в которых может быть использован текст.
- 6) Назовите основные стилевые черты, нашедшие отражение в этом тексте (непринуждённость — официальность, точность — расплывчатость названия, эмоциональность — бесстрастность, конкретность — абстрактность, субъективность — объективность, образность — отсутствие образности, подчёркнутая логичность, призывность речи).
- 7) Укажите языковые средства (лексические, словообразовательные, морфологические, синтаксические), с помощью которых раскрываются в данном тексте названные вами стилевые черты.
- 8) Сделайте вывод: к какому стилю относится данный текст.

Практическая работа № 4 Сопоставление устной и письменной речи

Цель: развивать умения оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления; развивать способности опознавать, анализировать, сопоставлять, классифицировать и оценивать языковые факты; овладение на этой основе культурой устной и письменной речи; обогащение активного и потенциального словарного запаса; расширение объема используемых в речи грамматических средств; совершенствование способности применять приобретенные знания, умения и навыки в процессе речевого общения в учебной деятельности.

Ход работы:

Задание 1. 1) щетки жнивья, холодеюшем, кружило, жиревших, чудились, уютом, все, идти.

2) в сумерках – [ф] сумерках, в просторе – [ф] просторе, в холодеющем – [ф] холодеющем

3) жнивья, галочье,

Задание 2. Прочитайте отрывок из стихотворения С. Маршака. Найдите ошибки, исправьте их, подберите проверочные слова.

Вот гуси с выводом (вывод) гусят Галдят,
шипят, как змеи, Грузовику они грозят
(грозить), Вытягивая шеи.

Но не страшна грузовику Гусей
гарластых стая.

Гутком гразит он гусаку, Дорогу
расчищая.

Практическая работа №5 Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

Цель: совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность; совершенствование умения пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания, орфографическими словарями.

Ход работы:

Задание 1. Перепишите текст, вставляя пропущенные буквы и расставляя знаки препинания.

(1) Ран...им осен...им утром я собрался домой и готовил все охотнич... пр...надлежности. (2) К ст...рожк... лесника под...ехала небольшая коляска с кожа...ым верхом на сидень... которой лежали подарки из помещ...ч...го дома. (3) Уложив все поудобнее я покинул гостепр...имный дом где провел лучшие дни летн... отдыха.

(4) Лошаденка киргиз...кой породы не спеша повезла нас по глин...стой вяз...кой дорог... (5) Мы пр...ехали через берез...вый лесоч...к и пр...близилась к уз...нькой речк... с ненадежным до...атым мост...ком. (6) Зато это был кратчайший путь к станци... (7) Нашей лошаdk... почувал...сь по-видимому пр...сутствие где-то недалеко волч... стаи и она недоверч...вым глазом пок...силась на чащ...бу на противоположн... берегу. (8) Однако возница был спокоен и невозмутим.

(9) Надоедл...вый скрип к...лес уб...юкал меня. (10) Я задремал и проснулся когда мы ост...новились возле низ...нького деревян...ого строен...ца с накренивш...йся крышей. (11) Вблизи паслись лошади в ожидании... с...доков. (12) Залив...стый звук свистка подск...зал мне где искать дежурного по станци....

Задание 2. Вставьте пропущенные буквы. Проверьте по орфографическому словарю написание слов.

Кристал...ический, трехто...нка, ко...респондент, глав...рач, груп...орг, пятибал...ный, кристал...но, грам...офон...ый, грам...запись, прес...конференция, матро...ская, безантен...ый,

спецкор... газеты, кол...он...ада, колон...ка, груп...ка, тер...ас...а, тер...икон, ком...ентатор, фин...ка, кол...ективный, пас...ажирский, пас...овать, компромис...ный, кас...овый, прес...ованный, конгрес...мен, стать ас...ом в своем деле, контр...азведка.

Практическая работа №6 Алгоритм лексического анализа. Наблюдение над функционированием лексических единиц в собственной речи.

Цель: совершенствование умения находить и исправлять в тексте лексические ошибки, ошибки в употреблении фразеологизмов; совершенствование умения пользоваться толковыми, фразеологическими, этимологическими словарями.

Ход работы:

Задание 1. Подберите синоним и антоним к прилагательным свободный, свежий в следующих словосочетаниях:

- 1) свободный народ, свободный вход, свободное дыхание, свободное платье, свободная квартира, свободное время;
- 2) свежий хлеб, свежий вечер, свежий огурец, свежий вид, свежий взгляд, свежий снег.

Задание 2. Составьте словосочетания паронимов деловитый – деловой – дельный – дяляческий со словами: отношения, хватка, походка, работник, женщина, характер, критика, секретарь, муравей, рассказ, картина, книга, статья.

Задание 3. Выпишите из текста устаревшие слова, укажите их разряды (историзмы и архаизмы). Догадывались, зачем царь позвал во дворец. Недавно на Красной площади думным дьяком при барабанном бое с лобного места был прочитан великий указ: «Известно государю учинилось, что гостям, и всем посадским, и купецким и промышленным людям во многих их приказных волокитах от воевод, от приказных и от разных чинов людей в торгах их и во всяких промыслах чинятся большие убытки и разорение... Милосердую, он, государь, об них указал: во всяких их расправных, судных и челобитных, и в купецких делах... ведать бурмистрам их ив бурмистры выбирать их еж себя погодно добрых и правдивых людей, - кого они меж себя похотят...» (А. Толстой. Петр Первый)

Задание 4. Отредактируйте предложения, устранив речевые ошибки.

1. Сейчас многие писатели пристально занимаются политикой.
2. Артист завоевал признательность зрителей.
3. Это свойство свойственно всем писателям.
4. О моей автобиографии я уже рассказывал.
5. Вчера был дождь, а ныне день теплый и светлый.
6. Эта история вполне тянет на сюжет для фильма-боевика.
7. В этом движении важную скрипку играют христианские демократы.
8. Получить фиаско может каждый спортсмен.
9. Ввиду отсутствия дисциплины класс не пошел в театр.
10. Вышеупомянутые ученики не пришли в школу.
11. Поэт стоял у источников новой поэзии.
12. Речи Трофимова, как и другим персонажам, свойствен лиризм.

Практическая работа №7 Наблюдение над значением морфем и их функциями в тексте.

Цель: совершенствовать умение владеть приемами вычленения морфем, свободно подбирать однокоренные и одноструктурные слова и отождествлять морфемы.

Ход работы:

Задание 1. Внимательно прочтите слова и заполните таблицу.

Вся, кофе, шли, берет, пальто, насовсем, чтение, втроем, обе, течет, кенгуру, сестра, сжаться, снизу, снежный, мыть, лицевой, внизу, несут, строго, всерьез, кроме, поезд, этот, седьмой, метро, вдвоем, вчера, несли, быстро, зимой, рисовать, пятый, два, синева, синий, говорить, интересный, дочерний, сеяный, вятером, усеять, гусиный, реже, где.

Корень+окончание	Корень+суффикс+окончание	Корень+суффикс

Задание 2. Внимательно прочитайте текст, разбейте слова на две колонки:

- 1) однокоренные слова
- 2) формы одного и того же слова

Осень – пора грибов. Идут и едут грибники в лес, ищут грибные места. Под берёзами, осинами и елями – всюду прячутся грибочки. Вон их сколько!

А ты хочешь, чтобы и в будущем году здесь было много грибов? Тогда срежь гриб осторожно, чтобы не повредить грибницу. Ведь из неё, из тоненьких белых нитей, спрятанных в земле, каждый год вырастают боровики и маслята, сыроежки и лисички, грузди и рыжики.

Задание 3. Прочитайте группы слов. Выделите в них корни. Определите значение каждого из корней-омонимов и распределите слова по группам в соответствии со значением корня.

1. Косарь, косичка, косой, косо, косынка, косонька, косяк, косой. 2. Выкуп, выкупаться, искупаться, искупить, купальный, купальщик, купить, купить, купчая, накупить, перекупщик, покупатель, покупка. 3. Дорога, дорого, дороговизна, дорогой, дорожать, дороженька, дорожить, дороженька, дорожить, дорожка, дорожник, дорожный.

Практическая работа №8 Распределение слов по словообразовательным гнездам. Морфемный, словообразовательный, этимологический анализ

Цель: совершенствовать умение владеть приемами вычленения морфем, распределять слова по словообразовательным гнездам, восстанавливать словообразовательную цепочку, составлять слова с помощью различных словообразовательных моделей и способов словообразования; обучение использованию словообразовательных средств в изобразительных целях.

Ход занятия:

Задание 1. Вставить пропущенное слово в словообразовательной цепочке вместо многоточия. Учить -> учитель -> ... ->учительствовать

Новый -> обновить -> ... -> возобновление
Общий -> обобщить -> ... ->обобщенно

Пар -> парить -> ... ->испарение
Свет -> светить -> ... ->освещение

Сказать -> предсказать -> ... ->предсказательница
Ходить -> походить -> поход -> ... ->по-походному
Живой -> жить -> оживить ->... -> оживленность
Тьма ->темный -> темнеть -> ... -> потемнение

Задание 2. Определите способ образования слов.

Подошва, мыло, просмотр, облучение, сороконожка, подземный, сразу, зодчий, кувырком, пирожковая, облачение, рыло, происхождение, молотобоец, подземелье, наудалую, верхом, мастерская, развязка, подмастерье, ободок, рекордсмен, плодоваягодный, зачастую, учительская (комната), разом, посредине, налегке.

Задание 3. Распределите данные слова по способам словообразования.

Обложка, бескорыстный, прачечная, сбоку, избавление, развитие, незыблемый, пододеяльник, дуло, сногшибательный, взрыв, предрасположение, постовой, вратарь, подземелье, боком, гончая, подорожник, машиностроение, дворник (в машине), начинка, разветвление, Подмосковье, заочница, древнерусский.

Задание 4. Выпишите слова с уменьшительно-ласкательными суффиксами. Какую функцию выполняет оценочная лексика?

А знаете ли вы, маменька, отчего мы в дворянском звании родились? А всё оттого, что милость божья к нам была. Кабы не она, и мы сидели бы теперь в избушке, да горела бы у нас не свечка,

а лучинушка, а уж чайку да кофейку — об этом и думать бы не смели! Сидели бы, я бы лаптишечки ковырял, вы бы щец там каких-нибудь пустыньких поужинать собирали. (М. Салтыков-Щедрин «Господа Головлёвы»)

Практическая работа №9 Наблюдение над функционированием правил орфографии в образцах письменных текстов.

Цель: совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность.

Ход работы:

Задание 1. Вставьте пропущенные буквы и объясните орфограммы.

Чередование гласных в корне

Изл.гать, изл.жить, предпол.гать, прик.саться, прик.снешься, соприк.саться, нал.гать, разл.жение, обм.кнуть, вым.кнуть, выск.чить, непром.каемый плащ, попл.вок, з.ренька, отп.рать замок, разж.гать костер, пож.мать руки, зан.ть позицию, выч.сть одно число из другого.

Безударные гласные в корне слова

Св.дить, прим.рение, изм.рение, объединение, вызд.роветь, ед.ница, м.лодой, нар.диться, од.рить, тр.стинка, ук.р.тить, щ.б.танье, св.щенник, сум.рки, разг.вор.

Б.тон, д.легат, вин.грет, рев.ранс, нав.ждение. Правописание

гласных после шипящих и ц

Аж.рный, ж.лудь, ож.г (руки), пощ.чина, прож.рливый, чащ.ба, ц.ган, ц.ркуль, синиц., корниш.н, чеч.тка, маж.рный, изж.га, ц.корий, никч.мный, ш.колад, печ.нка, ж.ри, параш.т, щ.т.

Правописание двойных согласных

А(л, лл)ея, ба(л, лл)ада, га(л, лл)ерея, кило(м, мм)етр, гра(м,мм)ы, иску(с, сс)ный, пе(р, рр)он, на(п, пп)ерсник, ка(р, рр)икатура, а(т, тт)рактин, экспре(с, сс)ия, ко(л, лл)онка, шо(с, сс)е, то(н, нн)ель, тро(л, лл)ейбус, те(н, нн)ис, си(м, мм)етрия, иску(с, сс)твенный, ша(с, сс)и.

Правописание непроизносимых согласных

Влас.ный, глас.ность, звез.ный, окрес.ный, опас.ный, праз.ный, безыскус.ный, лес.ница, ровес.ник, сверс.ница, рен.геновский, я.ственный, ше.ствие, гиган.ский, хлес.че, ярос.ный, чу.ствовать, здра.ствуйте, лан.шафт, дерма.тиновый.

Правописание звонких и глухих согласных

Варе.ка, во.зал, фу.бол, засте.ка, ко.ьба, развя.ка, сма.ка, е.жай, моло.ьба, бран.спойт, скла.чина, э.зотика, па.гауз (пакгауз), фла.шток, прести., фля.ка, про.ьба, сва.ьба, уча.ствовала, дерева.ка.

Задание 2. Прочитайте текст. В чем заключается его стилистическое своеобразие? Вставьте пропущенные буквы, расставьте знаки препинания.

В последние дни нашего пр.бывания в Гонконге погода значительно изменилась. Нас держал почти на одном месте сильный северо-восточный ветер с беспр.рывными шквалами. Днем я спал часа три, как будто пр.дчувствуя беспокойную ночь. Капитан по.шучивал надо мной, глядя, как я ворочаюсь ища прохлады.

К ночи ветер з.ывал больше и больше. Мы беспр.станно ходили справляться к барометру. Когда он дошел до минимальной точки ветер достиг крайних пределов свирепости. Буря р.зыгралась так что нельзя было расслышать гудит ли ветер гремит ли гром. Мы работали всю ночь так что многие похудели от бессонницы отдохнули только на следующий день (По И.А.Гончарову).

Задание 3. Составьте текст-рецензию на тему «Моя любимая книга». В тексте должны быть использованы однокоренные слова и слова одной структуры.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Примеры вариантов вопросов на экзамен

Вариант № 1

Язык – основное средство общения людей. При помощи языка люди общаются друг с другом, передают свои мысли, чувства, желания. Как средство общения, язык связан с жизнью общества, с народом – носителем данного языка. Общество не может существовать без языка, как и язык вне общества. Вместе с развитием общества развивается и изменяется язык. Изменения в общественной жизни находят отражение в языке. Язык – форма существования национальной культуры, проявление самого духа нации. На русском языке написаны величайшие произведения литературы. Язык как система. Язык является материальным средством общения людей, или, конкретнее, вторичной материальной, или знаковой системой, которую используют как орудие или средство общения. В качестве основных выделяются следующие уровни языка: *фонемный; морфемный; лексический* (словесный); *синтаксический* (уровень предложения). Одним из самых распространенных на земном шаре, самых развитых языков мира, на котором написана богатейшая литература, отражен исторический опыт русского народа, достижения всего человечества, является русский язык. Он входит в число рабочих языков Организации Объединенных Наций, на нем пишутся важнейшие мировые документы, международные соглашения.

Вариант № 2

Речь служит и орудием, проводником культуры, и сама входит в состав культуры в качестве её компонента. По культуре речи определяют уровень образованности, культуры человека. Критерии культуры речи: содержательность речи, логичность речи, правильность, выразительность речи, выбор языковых средств, точность речи, понятность речи, чистота речи. Итак, культура речи представляет собой такой выбор и такую организацию языковых средств, которые в определённой ситуации общения при соблюдении современных языковых норм и этики общения позволяют обеспечить наибольший эффект в достижении поставленных коммуникативных задач.

Вариант № 3

Современный русский литературный язык – это язык нормированный, обслуживающий культурные потребности русского народа, это язык государственных актов, науки, печати, радио, театра, художественной литературы. Огромная заслуга в преобразовании литературного языка принадлежит Ломоносову. Ломоносов создал достаточно высокие для своего времени образцы стихотворной и прозаической речи и написал ряд филологических трудов – «Риторику», «Российскую грамматику». В этих трудах были заложены основы научного изучения русского литературного языка и предложена стилистическая теория разграничения основных стилистических контекстов русского литературного языка, которую обычно именуют учением о трех стилях литературного языка – высоком, среднем и низком. Стилистическая теория Ломоносова предусматривала обязательную связь между «материей» (темой), жанром и стилем. Так, героические поэмы, оды предписывалось писать высоким стилем. К средствам этого стиля Ломоносов относил славянизмы, которые, хотя употребляются мало, но всем грамотным людям понятны. Исходным принципом литературно-языковой деятельности Пушкина стала народность литературного языка. Под пером Пушкина были выработаны и усовершенствованы приемы и принципы употребления церковнославянизмов и архаизмов, не утратившие своего значения и до наших дней. Они использовались для выражения гражданского патетики, как средство исторической стилизации языка, как средство создания иронии, сатиры и т.д. Языковая реформа Пушкина завершила эпоху формирования национального русского языка и открыла новую эпоху – эпоху развития современного русского языка.

Вариант № 4

Текст (от лат. textum – ткань, связь, соединение) – произведение речи, высказывание, связанное по смыслу и грамматически. Текст является результатом речевой деятельности говорящего/пишущего. В тексте одновременно потенциально заключена и речевая деятельность слушающего/читающего. Выделяют три функционально-смысловых типа речи: рассуждение, повествование и описание. Описание – это словесное изображение кого-либо или чего-либо. Повествование – это рассказ о событиях. Создать текст-повествование – значит передать последовательность различных действий, событий. Рассуждение – это словесное изложение, разъяснение и подтверждение какой-либо мысли.

Вариант № 5

Функциональными стилями называются особые разновидности единого литературного языка, которые используются в той или иной сфере, выполняют определенные задачи (функции) и обладают некоторыми особенностями в отборе и употреблении языковых средств. В современном русском литературном языке выделяется четыре функциональных стиля: разговорный, публицистический, официально-деловой, научный. Разговорный стиль используется в сфере бытового общения и реализуется, преимущественно, в устной форме. Основной функцией разговорного стиля является функция общения. Публицистический стиль реализуется в общественно-политической сфере. Главная его функция – функция социального воздействия. Стилиевые черты – страстность, призывность. Официально-деловой стиль употребляется в сфере административно-правовой деятельности. Самую важную роль в официально-деловой речи играет функция сообщения и социальной регламентации (информационно-директивная функция). Стилиевые черты – безличность, стандартность. Научный стиль используется в сфере науки и техники. Главная задача научного стиля – сообщение и логическое доказательство истинности сообщаемого (информационно- аргументативная функция).

Вариант № 6

Официально-деловой стиль употребляется в сфере административно-правовой деятельности. Самую важную роль в официально-деловой речи играет функция сообщения и социальной регламентации (информационно-директивная функция). Стилиевые черты – безличность, стандартность. Типичные языковые средства: нейтральные слова, официально-деловая терминология, стандартные выражения и обороты. Жанры деловой речи исключительно многообразны. Среди них – автобиография, заявление, отчет, протокол, приказ, объяснительная записка, закон, устав, договор и пр. Деловое общение - процесс взаимосвязи и взаимодействия, в котором происходит обмен деятельностью, информацией и опытом, предполагающим достижение определенного результата, решение конкретной проблемы или реализацию определенной цели. Деловое общение можно условно разделить на прямое(непосредственный контакт) и косвенное(когда между партнерами существует пространственно - временная дистанция). Деловое общение реализуется в различных формах: деловая беседа; деловые переговоры; деловые совещания; публичные выступления.

Вариант № 7

Публицистический стиль реализуется в общественно-политической сфере. Главная его функция – функция социального воздействия. Первоначально он выступал как книжный стиль и употреблялся в газетах и журналах, т.е. публицистике (отсюда и его название), однако сегодня активно развивается и устная разновидность публицистического стиля, вбирающая в себя многие особенности разговорной речи. Стилиевые черты – страстность, призывность. В публицистическом стиле активно употребляется общественно-политическая лексика и фразеология, побудительные и восклицательные предложения, риторические вопросы и обращения. Жанры публицистической речи: статья, очерк, интервью, информация, репортаж, комментарий, агитационное выступление и пр.

Вариант № 8

Подготовка к выступлению – очень важное и ответственное дело в деятельности оратора. Подготовка к конкретному выступлению определяется видом ораторской речи, зависит от темы выступления, целей и задач, стоящих перед выступающим, его индивидуальных особенностей, от состава аудитории, в которой предстоит выступать, и т.д. Однако при подготовке к выступлению следует учитывать и некоторые общие методические установки. Классическая риторика выделяла пять основных этапов разработки публичной речи: 1) нахождение, изобретение (инвенция) – систематизация содержания речей и используемых в них доказательств; 2) расположение (диспозиция) – деление речи на вступление, изложение, разработку (доказательство своего взгляда и опровержение противного) и заключение; 3) словесное выражение (элокуция) – отбор слов и выражений, тропов и риторических фигур; 4) запоминание; 5) произнесение.

Вариант № 9

Литературно-художественный стиль обслуживает художественно-эстетическую сферу деятельности человека. Художественный стиль — функциональный стиль речи, который применяется в художественной литературе. Текст в этом стиле воздействует на воображение и чувства читателя, передаёт мысли и чувства автора, использует всё богатство лексики, возможности разных стилей, характеризуется образностью, эмоциональностью, конкретностью речи. Эмоциональность художественного стиля значительно отличается от эмоциональности разговорно-бытового и публицистического стилей. Эмоциональность художественной речи выполняет эстетическую функцию. Художественный стиль предполагает предварительный отбор языковых средств; для создания образов используются все языковые средства. Отличительной особенностью художественного стиля речи можно назвать употребление особых фигур речи, так называемых художественных тропов, придающих повествованию красочность, силу изображения действительности. Функция сообщения соединяется с функцией эстетического воздействия, наличие образности, совокупность самых различных средств языка, как общеязыковых, так и индивидуальных авторских, но основой этого стиля являются общелитературные языковые средства. Характерные признаки: наличие однородных членов предложения, сложных предложений; эпитеты, сравнения, богатая лексика.

Вариант № 10

Фонетика (от греч. phone – ‘звук’, phonetikos – ‘звуковой’) – раздел языкознания, изучающий звуковой строй языка. Предметом исследования фонетики являются звуки, способы их образования, их акустические и артикуляционные свойства, закономерности звуковых изменений в потоке речи. Единицы фонетики делятся на сегментные (или линейные) и суперсегментные (или нелинейные). Сегментными (от лат. segmentum – ‘отрезок’) называются такие единицы фонетики, которые располагаются последовательно друг за другом. Такими единицами являются звук, слог, фонетическое слово, речевой такт (синтагма) и фраза. Звук – это наикратчайшая единица членения речевого потока, образуемая за одну артикуляцию. Слог – звук или сочетание звуков, которые произносятся одним толчком выдыхаемого воздуха. Фонетическое слово – часть речевого потока, объединенная одним ударением. Речевые отрезки как непрерывные потоки звуков, заключающие относительно законченную мысль и интонационно законченные, называются фразами. Фраза в свою очередь может члениться на более мелкие фонетические единицы – речевые такты, или синтагмы.

Вариант № 11

Орфоэпия (от греч. orthos ‘правильный’ и epos ‘речь’) – термин, употребляющийся в двух значениях: 1) система единых норм произношения в литературном языке; 2) наука, занимающаяся нормами произношения, их обоснованием и установлением. Орфоэпическая норма – единственно возможный или предпочитаемый вариант правильного, образцового произношения и правильной постановки ударения. Соблюдение орфоэпических норм является

наиболее явным и верным признаком культурной, грамотной речи. Не следует забывать, что голос – первое, что доносится до слушателя после зрительного восприятия собеседника. И то, как мы говорим, во многом определяет отношение к нам собеседника. В основе русского литературного языка, а значит, и литературного произношения, лежит московское наречие (говор, диалект). Так сложилось исторически: именно Москва стала объединителем русских земель, центром русского государства. Поэтому фонетические черты московского наречия легли в основу орфоэпических норм. У человека, не владеющего литературным языком с детства, а сознательно осваивающего литературное произношение, в речи могут встретиться произносительные черты, свойственные местному говору, который он усвоил в детстве. Например, выходцы с юга России часто сохраняют особое произношение звука [г] – они произносят на его месте звонкий [х] (звук, в транскрипции обозначаемый знаком [g]). Сибиряки произносят *чо* вместо литературного *што*. В Новгороде и Владимире принято «оканье».

Вариант № 12

Гласные, на которые не падает ударение, называются безударными. Проверять следует написание безударных гласных. Чтобы проверить безударную гласную в корне слова, надо изменить слово (форму слова) или подобрать однокоренное слово с ударным гласным в корне. Правописание звонких и глухих согласных проверяется с помощью подбора проверочного слова, где этот согласный стоит перед гласным или сонорными согласными (л, м, н, р). Если нельзя подобрать проверочное слово, написание звонкого или глухого согласного определяется по орфографическому словарю. В корнях с чередующимися гласными *кас* - и *кос* (н) - пишется гласная «о», если дальше следует согласная «н», а в остальных случаях, пишется «а». Например: касаться, косНуться, касательная, прикосНовение. В корнях с чередующимися гласными *клан* - и *клон*-, под ударением пишется та гласная, которая слышится, а в безударной позиции, пишется «о». Например: клАняться, поклОн, поклонИться, поклонЕние. Буква *Ь* пишется: 1) для обозначения мягкости согласных, кроме ч, щ, в конце слова: голуб ь, лос ь, медвед ь; 2) в середине слова между мягкими согласными, если при изменении слова второй мягкий согласный становится твердым: на зор ь ке (зор ь ка), воз ь ми (воз ь му); 3) в середине слова перед твердым согласным: кос ь ба, нян ь ка; 4) для обозначения мягкости л: сельдь, больной.

Вариант № 13

Под ударением после шипящих согласных всегда пишется *Ё* в том случае, если в однокоренных словах эта буква сочетается с *Е*. Пример: шёпот – шептать. В другом случае (когда чередование отсутствует) пишется *О*. Примеры: изжога, шов. После буквы *Ц*, если гласная под ударением и находится в корне слова, пишется буква *О*. Следует запомнить, что буква *Ё* после *Ц* не пишется никогда. Пример: цоколь. Правописание приставок, оканчивающихся на *З* (*С*) Буквы *З* и *С* на конце приставок пишутся в зависимости от того, с какого согласного начинается корень слова или следующая приставка. Перед гласными и звонкими согласными (*Б, В, Г, Д, Ж, З, Л, М, Н, Р*) пишется буква *З*, перед глухими согласными (*К, П, С, Т, Ф, Х, Ц, Ч, Ш, Щ*) пишется буква *С*. Правописание приставок *пре-* и *при-* зависит от значения, которое эта морфема придает слову. Приставка *пре-* употребляется в том случае, если значение морфемы близко к значению приставки *пере-*. Кроме того, значение приставки *пре-* может быть синонимично слову «очень». Приведем примеры: пресытиться — очень насытиться, прескверный — очень скверный, преградить — перегородить, преобразовать — переделать, переменить образ. Приставка *при-*, согласно этому правилу, пишется, если имеет значения: приближение (приехать, прибыть); присоединение (приклеить, прикрепить); территориальная близость (пришкольный, приморский); неполное действие (присесть, приукрасить).

Вариант № 14

Лексика — совокупность слов того или иного языка, части языка или слов, которые знает тот или иной человек или группа людей. Лексика является центральной частью языка, именующей, формирующей и передающей знания об объектах реальной действительности. Например, лексика современного русского языка состоит более чем из полумиллиона слов. Все слова русского языка входят в его лексическую систему, и нет таких слов, которые находились бы вне ее, воспринимались отдельно, изолированно. Лексическое значение слова - это его содержание, его соотнесенность с предметом или явлением действительности. Грамматическое значение - это общее значение слов, как частей речи (например, значение предметности у существительных) значение того или иного времени, лица, числа и т.д.) Лексическое и грамматическое значение тесно связаны между собой. Изменение лексического значения слова приводит к изменению грамматического значения. Многозначные слова - это слова, имеющие несколько лексических значений, т.е. все их значения связаны между собой по смыслу. При многозначности одно из значений слова является прямым, а все остальные — переносными. Прямое значение слова — это его основное лексическое значение. Оно непосредственно направлено на предмет (сразу вызывает представление о предмете, явлении) и в наименьшей степени зависит от контекста. Слова, обозначая предметы, действия, признаки, количество, чаще всего выступают в прямом значении. Переносное значение слова — это его вторичное значение, которое возникло на основе прямого.

Вариант № 15

Синонимы - это слова, разные по звучанию, но близкие по значению. Пример: алфавит-азбука, бросить-кинуть. Синонимы могут быть и устойчивые словосочетания. Например: помочь-оказать помощь, далеко - за тридевять земель. Слова-синонимы могут различаться оттенками значения. Например: ходить-бродить-шагать. Слова-синонимы могут обозначать одно и то же явление, но употребляться в разных стилях речи или иметь разную стилистическую окраску. Например: глаза-очи, лицо-лик. Паронимы- это слова, разные по значению, но сходные, близкие по звучанию. Например: абонемент-абонент, человеческий-человеческий. Омонимы - называются слова, разные по значению, но совпадающие по звучанию. Например: чай-напиток, чай- растение. Омоформы – слова, совпадающие по звучанию и написанию в какой-либо одной или нескольких грамматических формах. *Например: печь(сущ.) – печь(глагол.); лечу(лечить) – лечу(лететь).* Омофоны – слова, разные по написанию, но одинаковые по произношению. *Например: луг – лук, пруд – прут, гриб – грипп.* Омографы – слова, которые пишутся одинаково, но имеют ударение на разных слогах. *Например: мука – мУка, замок – замОк.* Антонимы- это слова, противоположные по значению. Например: добро-зло, чисто- грязно.

Вариант № 16

По происхождению все слова в русском языке делятся на заимствованные и исконно русские. Исконно русские – это слова, которые возникли в русском языке. Заимствованные слова – это слова, которые пришли в русский язык из других языков. Слова, вышедшие из активного употребления, называются устаревшими. Среди устаревших слов выделяют: историзмы – слова, обозначающие названия предметов и явлений, которые вышли из обихода, архаизмы – слова, которые вышли из употребления, потому что были заменены новыми. Фразеологизм — устойчивое сочетание слов, которое имеет постоянное звучание и значение. В речи употребляется как готовая единица, это сближает фразеологизм со словом (повесить нос — загрустить, умыть руки — отстраниться от участия в чём-либо, снять с себя ответственность).

Вариант № 17

Слово как основная единица языка и как объект СО анализа может состоять из более мелких значимых частей, называемых морфемами. Большинство русских слов выделяют в своем составе несколько морфем. Морфема обычно определяется как минимальная, неделимая дальше часть

слова, однако, это определение не совсем верно, поскольку в русском языке существуют слова, которые не могут делиться на более мелкие части. Более точным будет определение, что морфема – это минимальная значимая единица языка вообще. Основными признаками морфем являются: наличие внешнего материального звукового оформления – план выражения, наличие соотнесенного с ним значения – план содержания, неспособность делиться на более мелкие значимые части. Морфемы, подобно словам, могут быть однозначными и многозначными, т.е. использоваться в разных значениях при сочетании с разными словами или основами слов.

Вариант № 18

В лингвистической науке сам термин словообразование неоднозначен. Им принято называть разные лингвистические явления. Под словообразованием понимается проще всего процесс создания новых слов на базе существующих языковых единиц. В этом аспекте словообразование рассматривается как одно из важнейших средств пополнения словарного состава языка. Новые слова в языке образуются по определенным правилам, моделям, схемам – по определенным образцам, которые образуют определенный языковой механизм, который и называется словообразованием. Термин словообразование обозначает раздел языкознания, изучающий процессы образования производных слов, их строение, а также систему, в которую они входят. Основные способы словообразования в русском языке следующие: приставочный способ (слова образуются при помощи приставки), суффиксальный способ (слова образуются при помощи суффикса), приставочно-суффиксальный способ (слова образуются при помощи приставки и суффикса), бессуффиксный способ.

Вариант № 19

Правописание приставок пре- и при- зависит от значения, которое эта морфема придает слову. Приставка пре- употребляется в том случае, если значение морфемы близко к значению приставки пере-. Кроме того, значение приставки пре- может быть синонимично слову «очень». Приведем примеры: пресытиться — очень насытиться, прескверный — очень скверный, преградить — перегородить, преобразовать — переделать, переменить образ. Приставка при-, согласно этому правилу, пишется, если имеет значения: приближение (приехать, прибыть); присоединение (приклеить, прикрепить); территориальная близость (пришкольный, приморский); неполное действие (присесть, приукрасить).

6.2 Примеры практических заданий к экзамену

Вариант № 1

Д...ревня, куда привезли Бима, уд...вила его. З(С)десь тоже жили люди, но все было не так, как там, где он р...дился и вырос. Домики маленькие — прямо на земле без лес(т)ничных пл...щадок, без многочислен(нн)ых порогов, двери (не)щелкают замками. Ночью, правда, двери зап...рают на засов (из)нутри. Все домики покрыты ребристыми серовато-белыми листьями. Утром в одно и то же время из каждого домика идет (в)верх дым, но однако же они (не) едут и (не) улетают никуда, а стоят себе ровненько р...дами и дымят тихо и мирно.

Но самым поразительным для Бима теперь оказалось то, что (в)месте с людьми з(с)десь живут разные животные и птицы: коровы, куры, гуси, овцы, свиньи, знакомство с которыми состоялось не сразу. У животных позади каждого людского дом...ка свои дом...ки, покрытые иной раз соломой, а иной раз к...мышом и огороженные (не)высокой просвечивающей стеной из перекрученных палок и хворостин. И никто н...когда (не) трогает — н... люди животных и птиц, ни животные людей, и никто ни в кого (не) стреляет из ружья.

(В) первый день Биму постелили сена в углу сеней. Человек привязал его за веревку, хорошо накрыв и куда-то ушел, надев плащ. Остаток дня Бим провел в одиночестве при полной тишине и безмолвии. **Перед вечером он услышал, как зашуршали копытцами по земле овцы, как они вошли во двор, как промычала корова внутри сарая.** А вскоре пришел и человек тот, но теперь с мальчиком, в плаще, в сапогах, на голове шапка, в руках длинная палка, лицо у него было такое (же) коричневое, как у доброго человека, а пахло от мальчика овцами.

- Ну, Алеша, смотри нового товарища, - сказал взрослый мальчику.

Они подошли к Биму вплотную. Бим встал, присел, подал мальчику лапу, чем и сказал: «Здравствуй. Ты - хороший!» (Г. Троепольский)

Вариант № 2

Отблески стали молнии, отгрохотала канонада грома. **Ярославный барабаник-дождь сначала прервал, а затем и совсем прекратил свою трясотню.** Стихии больше не спорят, не борются. Буря отбушевала, атаки рвавшихся со всех сторон ветров отражены деревьями. Они резко вырисовываются на очищающемся небе, (чуть) чуть колышутся.

Расстреленные, разгромленные полчища туч уносятся с места сражения. Сейчас должно появиться (из) за облачка солнце. Оно уже выглядывает верхним краешком. Выпрямляется освеженная рожь, благодарно трещит глянцева древесная листва. Все живое вновь суетится и мечется. С новым азартом стрекочет кузнечик, в медвяных чашечках цветов возятся деловито пчелы. По соломинкам, как по лесенке, шествует жук и важно управляет свои миниатюрные крылышки. Над камышом ручья кружатся (темно) синие и бирюзовые стрекозы. Шмель начинает жужжать и нудно проповедовать что (то) (не) слушающим его насекомым.

Вариант № 3

Всякий раз, открывая книгу Твардовского, чувствуешь, как в тебе прибавляется жизнь. На это великое чудо способны немногие из писателей: как из какого-то чередования слов сочетания строчек возникает вокруг поток или ветер, и пребывание в этом потоке становится счастьем? Как из повседневной реальности вдруг возникает вселенная, целый живой, полный звуков и запахов, мир? И он, этот мир, повторяя в деталях реальность, всё же больше, полнее богаче её, ибо гений художника её осветил и дополнил, и возвел в ранг бессмертного, несокрушимого бытия... Великий художник творит «навсегда», и это уж дело потомков: вместят ли они то великое, чем он их одарил, приобщатся ли вместе с ним к вечности — или, по слабости и оскудению душ, прельстятся никчемными, ярко раскрашенными побрякушками?

Твардовский — поэт навсегда; его лучшие строки уже звучат в вечности...

Вариант № 4

Все метафоры, применяемые к языку, верны по-своему!.. Язык — это очки, без которых нам не разглядеть окружающий мир. Язык — слуга и господин. Язык — наш друг и враг одновременно. Любой язык изменяется под влиянием различных факторов: внешних и внутренних. Он как будто бы следит за нами и фиксирует все самые важные наши проблемы и больные места. Он не даст ни соврать, ни обмануть самих себя... Общество становится свободнее, и язык отражает это. Общество поддается чужому влиянию, и язык тоже. Более того, меняясь, язык начинает влиять на всех людей, говорящих на нём.

Увы, мы никогда не будем говорить на языке Тургенева... Живём мы сейчас в стрессовых условиях языкового разрыва поколений и многоязычия, и единственное, что можно посоветовать культурному люду, так это терпения и терпимости. **Ещё через десяток-другой лет наступит**

период стабилизации, и мы наконец без всяких законов обретём единый общий язык, без которого невозможна общая культура.

Вариант № 5

Ушаков всегда искал в языке живое и современное, отсюда его постоянный интерес к звучащей речи, к проблеме нормы в орфоэпии и письме, к речи на сцене, к языку художественной литературы. Я бы добавил к этому ещё одну черту Дмитрия Николаевича: он был настоящий художник-живописец; он писал маслом, рисовал карандашом, но больше всего любил акварель. **Отдыхая осенью в Болшеве, Дмитрий Николаевич привозил оттуда обычно коллекцию своих акварельных рисунков, где особое место занимали небеса (и чистые, и с различной причудливой раскраской облаков) и листья...** Этот стиль акварельной миниатюры был присущ Дмитрию Николаевичу органически и проявлялся во всём, будь то лекция, статья, обработка словарного абзаца или забавная поговорка, удачный каламбур или ладно скроенный анекдот.

Дмитрий Николаевич ценил точность и лаконизм. Недаром его любимыми писателями были Пушкин и Чехов.

(А. Реформатский)

Вариант № 6

Изолированный в псковской глуши, Пушкин был связан с литературной жизнью лишь тонкой ниточкой писем, которые читались бдительными чиновниками сыска, терялись на почте, у приятелей, через которых посылались. Однако главное литературное дело он совершал дома, за своим письменным столом. В Михайловском Пушкин много писал и много читал, чутко прислушивался к народной речи и народной поэзии. В письмах он не переставал подчёркивать, что ленится, много ездит верхом, о работе писал скупно, но непрерывно прося всё новых и новых книг. На самом деле он жил в атмосфере почти непрерывного творческого напряжения, писал и учился. За это время им было написано следующее: закончены «Цыганы», написан «Борис Годунов», завершена третья и написаны четвёртая-шестая главы «Евгения Онегина», «Граф Нулин», несколько десятков стихотворений, среди них такие значительные, как «К морю» (закончено в Михайловском), «Подражания Корану», «Жених», «19 октября», «Андрей Шенье» и многие другие. Пушкин работал над несколькими принципиальными литературно-критическими статьями, посвященными вопросам народности литературного языка. <...> К этому следует прибавить массу прочтённых за это время книг <...>. В 1830-е годы он поражал современников глубокими и исключительно обширными познаниями в мировой литературе, истории, политической жизни, публицистике. Значительную часть этих сведений он приобрёл в Михайловском. Наконец надо учесть серьёзный интерес к фольклору, который поэт удовлетворял как знакомством с печатной литературой, так и записью устных источников. Брату он писал: «Вечером слушаю сказки... Что за прелесть эти сказки! каждая есть поэма!» Арина Родионовна была, видимо, талантливой сказительницей с выразительной манерой исполнения и разнообразным репертуаром.

Вариант № 7

В одной из бесед с филологом П. Лукницким Анна Ахматова «убеждённо сказала»: **«Я считаю, что Пушкин — поэт, какому равного нет во всей мировой литературе. Он — единственный...»**

«Я, — продолжает Лукницкий, — попытался не согласиться с этим утверждением». Эта попытка была не случайна: мнение Ахматовой выглядело тогда слишком смелым... Говорить такое было

не в духе времени; отсюда наступательный и полемический тон Ахматовой. И даже Лукницкий, филолог, человек, благоговейно ловивший каждое слово своей собеседницы, отнесся к её утверждению как к выходке гения.

Слова Ахматовой формулируют «мнение народное», выражают безотчётное, зоркое и мудрое соборное чутьё, которым русский «мир» угадывал и угадывает в Пушкине и несравненно своего, и безоговорочно первого и единственного в мире. Чувство это не упало с неба и никем не внушено извне; ему никогда не было дела до того, «в почёте ли Пушкин иль нет» (Пастернак), потому что в России подлинное величие, связанное со всечеловеческим стремлением к истине, добру и красоте, не просто «почитают», но любят. Исключительность народного отношения к Пушкину и есть знак его исключительности среди мировых гениев.

Вариант № 8

Пушкин обладал уникальной способностью «внимать арфе серафима» и при этом читать плоды своих «мечтаний и гармонических затей» — ни много ни мало — «старой няне». Как и всегда у Пушкина, здесь выговорена незыблемая и вечная мера для подлинной поэзии, которая ведь не только — навсегда, но и для всех...

Очевидно, поэту есть кого слушать и помимо... Самого Себя. Как писал наш Пушкин: Веленью Божию, о муза, будь послушна...

Такое послушание для музы — единственно правильный залог жизни сердца. О том же писал и Достоевский: «Правда выше Некрасова, выше Пушкина, выше народа, и потому надо желать одной правды и искать её...» Мне симпатичен поэтому образ поэта у Н. Заболоцкого, который

*«старается сердцем понять То, что могут понять Только старые люди и дети». **Вот определение для содержания подлинной поэзии: «собеседник сердца» — определение и для подлинного поэта.***

(Я. Горелов)

Вариант № 9

Как н... боялись засухи, она всё (таки) пр...шла. ***Небо было донельзя ра...каленно, и с него почти отвесно падали колющие лучи со...нца, а в воздухе уже начинал вейть дышащий гарью ветерок.*** Овёс, (не) поднявшийся ещё на пол-аршина от земли, уже поблёк. Просяные поля, едва колеблемые жарким дыханием ветра, настоящего на увя...ших полевых травах, безустали отливали своими унылыми (бледно) зелёными кистями. Почти (не) заросшие в этом году травую п...ровые поля печально разнообразили картину. Земля, которая, (по) видимому, н...когда не была особенно избалована дождями, окончательно задыхалась от зноя.

(Кое) где попадавшиеся нам (на) встречу стада ещё более усиливали тоскливую непр...глядность полей. И только один раз мы заметили возле них п...стуха, (не) спеша идущего за стадом и с видимым усилием тащащего свою палку. Он безучас...но посмотрел на нас и путанно объяснил, куда нам следует ехать, что (бы) попасть на мельницу. (Не) смотря на раннее время, деревня, через которую мы проезжали, поражала своей пустынностью.

Вариант № 10

Ранней весной побывал я в тех местах, где ровно 150 лет назад, проезжая из Москвы в Петербург, Александр Сергеевич Пушкин гостил у П.И. Вульфа.

Я ловил здесь рыбу, на той самой речке Тьме, о которой Пушкин написал: «...и речка подольдом блестит»; бродил по берегу, который он назвал «милым».

Ещё ни одна травинка не пробилась на лугу, ещё ни один лист не трепетал на прибрежных берёзах. Вода в речке была мутноватой после половодья, и рыба не клевала. Должно быть, сами эти места, воспетые поэтом, позвали меня, и я погрузился в раздумья о его стихах. (6) Оказалось, что я обращался к ним несчётное число раз, что я помню их с тех пор, как помню себя, что они всю жизнь были моими добрыми спутниками... Вспоминал я о том, как ещё до войны наша большая семья почти ежедневно собиралась по вечерам после ужина за столом и моя старшая сестра или один из братьев читали вслух сказки и стихи Пушкина. И пробуждалась во мне тяга — тогда-то я, конечно, этого не сознавал — не только ко всему необычному, сказочному, но прежде всего к сердечным, добрым людям... (Н. Старшинов. На милом берегу Тьмы).

Вариант № 11

...Я узнал и полюбил Пушкина в том возрасте, когда гораздо слаще слушать чтение, чем читать самому. Со слуха я знал его «Сказку о царе Салтане», «Полтавский бой» из «Полтавы», «Сон Татьяны» из «Евгения Онегина», «Жениха». Но «Капитанская дочка» явилась для меня первой в жизни самостоятельно прочитанной книгой. (4) Я помню формат книги, её запах, помню, как я был счастлив, что сам открыл эту неизвестную мне со слуха историю...

Я был захвачен ею и засиделся у окна избы дотемна, и когда дошёл до бурана в Оренбургской степи, то увидел, что за окном пошёл снег, и это стало неизгладимым до сих пор впечатлением как бы магической силы, изошедшей от пушкинской страницы. ***С того вечера я стал читателем книг, и мне бесконечно дорого, что этим я обязан Пушкину.***

(А. Твардовский)

Вариант № 12

Поэзия стала частью моей жизни с самого раннего детства. Я едва научилась писать и писала большими печатными буквами, не отделяла ещё слово от слова, писала так, как люди говорили — ведь говорили-то они без запятых и точек, слитно, — и вот однажды, длинным зимним вечером, в старой хрестоматии мне попало на глаза маленькое стихотворение, которое начиналось так:

Вот север, тучи нагоняя, Дохнул,
завыл — и вот сама Идёт
волшебница зима.

Я замерла: была как раз зима, и улица и наш сад были в клокастом инее, в пушистом снегу, и всё в стихе было сказано как будто об этом самом, нашем, которое я просто вижу, но в стихе было всё это так удивительно, что я сразу поняла, что зима-то живая, потому что она пришла, что ведь она взаправду волшебница, и север живой — он «завыл», что и стих и наша заставская зима — это одно, но как это всё в стихе красиво!

Вариант № 13

Чехов заметил как-то что в «Евгении Онегине», как и в «Анне Карениной» Толстого, ни один вопрос не решён но это не вызывает неудовлетворённости у читателя потому что вопросы правильно поставлены. Начатый в южной ссылке за-52 долго до декабрьского восстания, роман был закончен в Болдино в невесёлую пору, когда, казалось, уже стихло эхо от громовых событий 14 декабря и жизнь затянуло болотной ряской.

Для Пушкина декабрь 1825 года оставался вечно больной проблемой. Над страницами «Онегина» Пушкин мужал, взрослел — обдумывал своё отношение к людям, истории, обстоятельствам жизни. Что лучше служит времени — безрадостный скептицизм или бурная романтика порыва? Пушкин всё больше дорожит объективностью истории. Рассудок внятно говорит, что зря декабристы вышли на площадь, «сотня прапорщиков» не перевернёт России. А сердце Пушкина остаётся с Кюхлей, Пушиным... **До начала 1830-х годов, когда вызревает историческая концепция Пушкина, включающая в себя народность и государственность, в нём идет непрерывная, беспокойная борьба.**

(10) Следы этой внутренней борьбы этого движения мысли и открытий сердца остались в «полусмешных, полупечальных, простонародных, идеальных» главах «Онегина», в наглядных переменах героя и отношения к нему автора. Онегин — денди, щеголь, повеса; Онегин холодный и разочарованный герой «русской хандры»; Онегин — дошедший до душевного разрушения в этой хандре (неспособность любить, убийство друга); Онегин — чающий возрождения, награждённый и наказанный безответной любовью. И всё это этапы душевного бытия самого поэта — не в нём самом, так в лицах прошедших рядом с его судьбой, сильно на него влиявших.

(В. Лакшин)

Вариант № 14

(1)...Обратимся к сопоставлению стихов и строений. **Любое строение воздвигается с практической целью, но, даже очень хорошо осуществляя свою цель, оно вовсе не обязательно принадлежит к архитектурному искусству.** Для этого оно должно обладать не только практическим значением, но и собственно художественной ценностью. Эта ценность настолько существенна, что люди как зеницу ока хранят строения, полностью утратившие какое-либо практическое значение, — скажем, древние крепости. Всё это целиком относится и к стихам.

(В. Кожин)

Вариант № 15

Общеизвестно, что не каждый читает и любит стихи, круг читателей поэзии значительно уже круга читателей прозы...

Помню лето 1943 года на Смоленщине, ненастное, дождливое. Дороги развезло; болота, и без того напитанные влагой, совсем набрякли. Мокрые ботинки, обмотки, шинели, вещмешки стали вдвойне тяжелее. Идти трудно. Во время длительных переходов и марш-бросков для солдата каждая иголочка в обузу.

А мой товарищ, второй номер нашего пулеметного расчёта (ему, кроме винтовки, вещмешка, противогаза, приходилось нести ещё станок пулемёта, в котором больше тридцати килограммов), держал в вещмешке книгу.

И читать-то ему её доводилось от случая к случаю, может быть, раз в месяц, но она постоянно была при нём, и расстался он с ней только после тяжёлого ранения.

Это была книга рассказов Антона Павловича Чехова... <...>

Когда я думаю о путях, ведущих поэзию к читателю, я вспоминаю чаще всего и в первую очередь стихи Сергея Есенина.

Сергей Есенин — поэт огромной притягательной силы. Со школьных ещё лет я был увлечён его «половодьем чувств».

Его читают и любят рабочие и люди науки, военнослужащие и школьники, молодые и старые.

<...>

Пушкин мне дорог «Медным всадником», непревзойденным шедевром в области поэмы; благороднейшим и нежнейшим «Я вас любил: любовь ещё, быть может...», широкими и бесшабашными «Дорожными жалобами»; пронзительно-печальным «Для берегов отчизны дальней»; иронически-бытовым «Румяный критик мой...» <...> и «Анчаром», и «Пророком», и «Бесами»...

А Пушкин думал вот о чём:

И долго буду тем любезен я народу,
Что чувства добрые я лирой пробуждал...

<...> Потому и «не зарастёт к нему народная тропа», превратившаяся в широкую дорогу, по которой идут и будут идти читатели...

(Николай Старшинов)

Вариант № 16

— Где(же) новый твой приятель? — спросил он Аркадия.

— Его дома нет; он обыкновен(н,нн)о встает рано и отпра...вляется куда-нибудь. **Главное, не надо обращать на него внимания: он церемоний не любит.**

— Да, это заметно. — Павел Петрович начал, (не)торопясь, намазывать масло на хлеб. — Долго он у нас прог...стит?

— Как придется. Он заехал сюда по дороге к отцу.

— А отец его где живет?

— В нашей же губернии, верст восем...десят отсюда. У него там (не)большое имение. Он был прежде полковым доктором.

— Тэ-тэ-тэ-тэ... То-то я все себя спрашивал: где слышал я эту фамилию: Базаров?.. Николай, помнится, в батюшкиной д...визии был лекарь Базаров?

— Кажется, был.

— Точно, точно. Так этот лекарь его отец. Гм! — Павел Петрович повел усами. — Ну, а сам господин Базаров, собственно, что такое? — спросил он с ра...становкой.

(И.С. Тургенев. «Отцы и дети»)

Вариант № 17

Всё началось с Пушкина...

Во время летнего отпуска я поехал в Пушкинские горы — напитаться усадебной атмосферой начала прошлого века. Святогорский монастырь и могила Пушкина, которая видна из окна номера маленькой сельской гостиницы, пятикилометровый путь до Михайловского, сперва лесом, потом полем, через деревню Бугрово, потом опять лесом — уже по приусадебной территории. Скрипучий Михайловский дом, в то время ещё не осажённый таким количеством экскурсантов, как теперь. Только что реставрированный и открытый дом Осиповых в Тригорском — светлый, просторный, на высоком холме. «Онегинские» скамейки, так хорошо известные по рисункам Серова. Шум старых, ещё припушкинских деревьев, перестук дятлов, тишина. Всё это настраивало на какой-то особый лад... Взятый с собой специально для прочтения «на природе»

«Онегин», ни разу не открытый со школьных времён, и здесь как-то не открывала. Я сидел на берегу Сороти и смотрел на воду. Дважды встречал в лесу высокого однорукого человека. Я догадался, что это Гейченко — директор заповедника, человек, о котором рассказывали легенды. В день отъезда мы познакомились. Его деятельный настрой, сочная красивая речь, необыкновенно обаятельный тембр голоса и, главное, иронический блеск глаз и весёлость — всё произвело на меня необыкновенное действие. С меня слетела несколько чопорная уважительность к классическим местам, и вдруг всё стало нравиться радостно и поживому. Я открыл «Онегина» и попросил Семёна Степановича что-нибудь написать на книге. Он написал:

«Приезжайте в Михайловское, не забывайте его». И подписался совсем в онегинском размере:
«Хранитель пушкинской деревни».

На обратном пути в автобусе и в поезде я начал читать «Онегина», и он стал для меня простым-простым, каждая новая строфа желанной — всё окрасилось светлой, связующей времена интонацией...

**Эта краткая встреча была очень важным поворотом в моей творческой жизни:
впервые захотелось читать со сцены стихи.**

(С. Юрский)

Вариант № 18

Память — одно из важнейших свойств бытия, любого бытия: материального, духовного, человеческого...

Памятью обладают отдельные растения, камень, на котором остаются следы его происхождения и движения в ледниковый период, стекло, вода.

Память вовсе не механична. Это важнейший творческий процесс. Запоминается то, что нужно, путем памяти накапливается добрый опыт, образуется традиция, создаются трудовые навыки.

Память противостоит уничтожающей силе времени. Принято делить время на прошедшее, настоящее и будущее. Благодаря памяти прошедшее входит в настоящее, а будущее как бы предугадывается настоящим, соединённым с прошедшим. Память — преодоление времени, смерти. В этом величайшее нравственное значение памяти. «Беспамятный» — это прежде всего человек неблагодарный, безответственный, а следовательно, и неспособный на добрые, бескорыстные поступки.

Безответственность рождается отсутствием сознания того, что ничто не проходит бесследно. ***Человек, совершающий недобрый поступок, думает, что поступок этот не сохранится в памяти его и в памяти окружающих.*** Совесть — это память, к которой присоединяется моральная оценка совершённого. <...>

У Пушкина роль памяти в поэзии огромна. Поэтическая роль воспоминаний прослеживается с детских, юношеских стихотворений Пушкина, из которых важнейшее — «Воспоминание в Царском Селе», но и в дальнейшем роль воспоминаний очень велика не только в лирике, но и в романе «Евгений Онегин». Когда Пушкину необходимо внесение лирического момента, он прибегает часто к воспоминаниям. <...>

Память — основа совести и нравственности, основа культуры, память — одна из основ поэзии, эстетического понимания культурных ценностей.

(Д. Лихачёв)

Вариант № 19

Слово бесконечно богато возможностями, и, становясь фактом поэзии, оно разными путями превращается в образ. Это может быть образ музыкальный, пластический, ассоциативный, стилистический. Для нас, однако, важно подчеркнуть то общее, что объединяет всех поэтов, — превращение слова как такового в образ.

(Е. Эткинд. Разговор о стихах)

Приложение 6.2
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.02 ЛИТЕРАТУРА

2024 г.

Разработчик(и): О.Ю. Сорокина

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**
- 2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**
- 3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
- 4 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**
- 5 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
- 6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.02 «Литература» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Учебный предмет ООП.02 «Литература» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	89
в том числе:	
– теоретическое обучение	38
– практические занятия	40
– самостоятельная работа	11
– консультации	-
– промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;

эстетического воспитания:

- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни (Л110);

Учитывая специфику предмета ОП.02 Литература личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л2 - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов;

Л3 - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.);

Л4 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;

Л5 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- личностное, профессиональное самоопределение;
- смыслообразование, осознание смысла и мотива обучения;
- нравственно-этическая ориентация.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- творческие работы на предложенные темы;
- групповые проекты;
- привлечение материала наблюдений на учебных занятиях.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

овладение универсальными учебными познавательными действиями

-самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;

-развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

базовые исследовательские действия:

-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

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

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

-выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

-ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

работа с информацией :

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

-создавать тексты в различных форматах с учётом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

овладение универсальными коммуникативными действиями: а)

общение:

- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методом совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

овладение универсальными регулятивными действиями: а)

самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- использовать приёмы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- признавать своё право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Учитывая специфику предмета ООП.02 Литература метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 - навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности

М2 - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты

М3 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников

М4 - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства

М5 - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- целеполагание (определение цели и учебной задачи),
- планирование (установление последовательности действий в соответствии с установленной целью и учётом предполагаемого результата),
- прогнозирование (способность предположить результат и его характеристики),
- коррекция (умение внести изменения в план в случае несоответствия с эталоном),
- оценка (определение и осознание усвоенного и ещё подлежащего усвоению; оценивание усвоенного),
- саморегуляция (способность преодолевать возникшие препятствия и конфликты)

Познавательные

- самостоятельная постановка познавательной цели,
- поиск и структурирование необходимой информации при помощи различных средств,

- смысловое чтение

- моделирование.

Коммуникативные

- поиск благополучного выхода из конфликтов,
- умение правильно формулировать вопросы,
- способность полно и точно выражать свои мысли,
- контроль и коррекция поведения партнера в группе.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- составление и обсуждение плана решения учебной задачи,
- нахождение соответствий,
- составление тестовых вопросов и их решений,
- составление логических цепочек,
- дискуссия по теме и т.п.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса «Литература»:

П1 - осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;

П2 - осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;

П3 - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;

П4 - знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко- культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России:

пьеса А.Н. Островского "Гроза"; роман И.А. Гончарова "Обломов"; роман И.С. Тургенева "Отцы и дети"; стихотворения Ф.И. Тютчева, А.А. Фета, стихотворения и поэма "Кому на Руси жить хорошо" Н.А. Некрасова; роман М.Е. Салтыкова-Щедрина "История одного города" (избранные главы); роман Ф.М. Достоевского "Преступление и наказание"; роман Л.Н. Толстого "Война и мир"; одно произведение Н.С. Лескова; рассказы и пьеса "Вишневый сад" А.П. Чехова; рассказы и пьеса "На дне" М. Горького; рассказы И.А. Бунина и А.И. Куприна; стихотворения и поэма "Двенадцать" А.А. Блока; стихотворения и поэма "Облако в штанах" В.В. Маяковского; стихотворения С.А.

Есенина, О.Э. Мандельштама, М.И. Цветаевой; стихотворения и поэма "Реквием" А.А. Ахматовой; роман М.А. Шолохова "Тихий Дон" (избранные главы); роман М.А. Булгакова "Мастер и Маргарита" (или "Белая гвардия"); одно произведение А.П. Платонова; стихотворения А.Т. Твардовского, Б.Л. Пастернака, повесть А.И. Солженицына "Один день Ивана Денисовича"; произведения литературы второй половины XX - XXI в.: не менее двух прозаиков по выбору (в том числе Ф.А. Абрамова, В.П. Астафьева, А.Г. Битова, Ю.В. Бондарева, Б.Л. Васильева, К.Д. Воробьева, Ф.А. Искандера, В.Л. Кондратьева, В.Г. Распутина, А.А. Фадеева, В.М. Шукшина и других); не менее двух поэтов по выбору (в том числе И.А. Бродского, А.А. Вознесенского, В.С. Высоцкого, Е.А. Евтушенко, Н.А. Заболоцкого, А.С. Кушнера, Б.Ш. Окуджавы, Р.И. Рождественского, Н.М. Рубцова и других); пьеса одного из драматургов по выбору (в том числе А.Н. Арбузова, А.В. Вампилова и других); не менее двух произведений зарубежной литературы (в том числе романы и повести Ч. Диккенса, Г. Флобера, Дж. Оруэлла, Э.М. Ремарка, Э. Хемингуэя, Дж. Сэлинджера, Р. Брэдбери; стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера; пьесы Г. Ибсена, Б. Шоу и других); не менее одного произведения из литературы народов России (в том числе произведения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева, Ю. Рытхэу, Г. Тукая, К. Хетагурова, Ю. Шесталова и других);

П5 - сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

П6 - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;

П7 - осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;

П8 - сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

П9 - владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя; традиция и новаторство;
авторский замысел и его воплощение;
художественное время и пространство; миф и литература; историзм, народность;
историко-литературный процесс;
литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;
литературные жанры;
трагическое и комическое;
психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;
виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ;
системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;
"вечные темы" и "вечные образы" в литературе;
взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур;

художественный перевод; литературная критика;

П10 - умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

П11 - сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

П12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;

П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
<i>Введение. Периодизация русской литературы.</i>	Содержание учебного материала Историко-культурный процесс и периодизация русской литературы. Специфика литературы как вида искусства. Взаимодействие русской и западноевропейской литературы в XIX веке. Самобытность русской литературы.		
	1. Лекция «Введение. Периодизация русской литературы».	1	1,2
<i>Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.</i>		3	

<p>Тема 1.1. А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов. Жизненный путь, основные темы творчества.</p>	<p>Содержание учебного материала Личность писателя. Жизненный и творческий путь (с обобщением ранее изученного): детство и юность; Петербург и вольнолюбивая лирика; Южная ссылка и романтический период творчества; Михайловское: темы, мотивы и художественное своеобразие творчества; становление реализма в творчестве Пушкина; роль Пушкина в становлении русского литературного языка; Болдинская осень в творчестве Пушкина; Пушкин-мыслитель. Творчество А.С. Пушкина в критике и литературоведении. Жизнь произведений Пушкина в других видах искусства. Стихотворения: «Погасло дневное светило», «Свободы сеятель пустынный», «Элегия», «...Вновь я посетил...», «К морю», «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Поэту» и др. Повторение. А. С. Пушкин: лирика, повесть «Капитанская дочка», роман «Евгений Онегин». Теория литературы: Лирический герой и лирический сюжет. Элегия. Поэма. Трагедия. Конфликт. Проблематика. Психологическая глубина изображения героев. Личность и жизненный путь М.Ю. Лермонтова (с обобщением ранее изученного). Темы, мотивы и образы ранней лирики Лермонтова. Жанровое и художественное своеобразие творчества М.Ю. Лермонтова петербургского и кавказского периодов. Тема одиночества в лирике Лермонтова. Поэт и общество. Трагизм любовной лирики Лермонтова. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой.», «К*», «Поэт» «Как часто</p>		<p>Л1, Л5, М3, П1, П2</p>
	<p>пёстрою толпою окружен.», «Валерик», «Родина», «Прощай. Немытая Россия.», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу.»</p>		
	<p>2. Лекция «А.С. Пушкин, М.Ю. Лермонтов. Жизненный путь, основные темы творчества».</p>	<p>1</p>	<p>1, 2</p>
	<p>3. Практическое занятие № 1 «Лирика А.С.Пушкина, М.Ю.Лермонтова».</p>	<p>2</p>	<p>3</p>
<p>Раздел 2. Особенности развития русской литературы второй половины XIX века</p>		<p>27</p>	
<p>Тема 2.1. Особенности литературного процесса второй половины XIX века</p>	<p>Содержание учебного материала Отражение культурно-исторического развития России середины XIX века в литературе. Взаимодействие разных стилей и направлений. Жизнеутверждающий и критический реализм. Литературная критика. Журнальная полемика.</p>		<p>Л1,Л3,Л4, М4, П4, П9</p>

	4. Лекция «Особенности литературного процесса второй половины XIX века»	1	1,2
Тема 2.2. А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	Содержание учебного материала Сведения из биографии А.Н. Островского. Социально-культурная новизна драматургии А.Н. Островского. «Гроза». Самобытность замысла, оригинальность основного характера, сила трагической развязки в судьбе героев драмы. Образ Катерины – воплощение лучших качеств женской природы. Конфликт романтической личности с укладом жизни, лишенной народных нравственных основ. Мотивы искушений, мотив своеволия и свободы в драме. Позиция автора и его идеал. Роль персонажей второго ряда в пьесе. Символика грозы. Малый театр и драматургия А.Н.Островского. Повторение. Развитие традиций русского театра. Теория литературы: драма, комедия		Л1,Л3,Л4, М4, П4, П9
	5. Лекция « А.Н. Островский. Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	1	1,2
	6. Практическое занятие № 2 «Сравнительный анализ героев пьесы А.Н.Островского «Гроза».	2	Л1,Л3,Л4, М4, П4, П9
Тема 2.3. Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	Содержание учебного материала Пьеса «Бесприданница». Смысл названия пьесы. Проблема человеческого достоинства и власти денег. Мотивы искушения, человека-вещи, блеска и одиночества в драме. Развитие гибельности красоты при столкновении с миром корысти. Эволюция женского образа в пьесах Островского.		
	7. Лекция «Проблема человеческого достоинства в пьесе «Бесприданница».	1	
Тема 2.4. И.С. Тургенев.	Содержание учебного материала		Л1, М2, П4, П9
Очерк жизни и творчества. Тургенев – романист.	8. Лекция « И.С. Тургенев. Очерк жизни и творчества. Тургенев – романист.»	1	

Тема 2.5. Идеино-художественное своеобразие романа «Отцы и дети».	Содержание учебного материала Роман «Отцы и дети». Смысл названия романа. Отображение в романе общественно-политической обстановки 1860-х годов. Проблематика романа. Особенности композиции романа. Базаров в системе образов романа. Нигилизм Базарова и пародия на нигилизм в романе (Ситников и Кукшина). Взгляды Базарова на искусство, природу, общество. Базаров и Кирсановы. Базаров и Одинцова. Любовная интрига в романе и ее роль в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Базаров и родители. Нигилизм Базарова. Базаров и Аркадий. Тема любви в романе. Сущность споров, конфликт «отцов» и «детей». Значение заключительных сцен романа в раскрытии идейно-эстетического содержания романа. Авторская позиция в романе. Полемика вокруг романа «Отцы и дети». (Д. Писарев, Н. Страхов, М. Антонович). Повторение. Особенности реализма И. С. Тургенева («Записки охотника»). Теория литературы: социально-психологический роман.		Л1, М2, П4, П9
	9. Лекция «Идеино-художественное своеобразие романа «Отцы и дети».	2	
	10. Практическое занятие № 3 Семинар. «Литературные портреты героев романа».	2	
Тема 2.6. Н.Г.Чернышевский. Очерк жизни и творчества.	Содержание учебного материала Краткий очерк жизни и творчества Н.Г.Чернышевского. Эстетические взгляды писателя и их отражение в романе «Что делать?». Утопические идеи в романе. Нравственные и идеологические проблемы, поднятые автором. (обзорная лекция)		Л1, Л5, М3, П1, П2
	11. Лекция «Н.Г.Чернышевский. Очерк жизни и творчества.»	1	
Тема 2.7. М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь.	Содержание учебного материала Жизненный и творческий путь М. Е. Салтыкова-Щедрина (с обобщением ранее изученного). Мировоззрение писателя. Жанровое своеобразие, тематика и проблематика сказок М. Е. Салтыкова-Щедрина. Своеобразие фантастики в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина. Иносказательная образность сказок. Гротеск, аллегория, символика, язык сказок. Обобщающий смысл сказок. Роль Салтыкова-Щедрина в истории русской литературы. Сказки М. Е. Салтыкова-Щедрина «Медведь на воеводстве», «Коняга», «Орел-		Л1, Л5, М3, П1, П2

	<p>меценат», «Коняга» Теория литературы: развитие понятия сатиры, понятия об условности в искусстве (гротеск, «эзопов язык»)</p>		
	12. Лекция «М.Е. Салтыков-Щедрин. Жизненный и творческий путь.»	1	
	13. Практическое занятие № 4 «Чтение и обсуждение глав из произведения «История одного города»: «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальников», «Органчик», «Подтверждение покаяния. Заключение».	2	
<p>Тема 2.8. Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».</p>	<p>Содержание учебного материала Сведения из жизни писателя (с обобщением ранее изученного). Роман «Преступление и наказание» Своеобразие жанра. Особенности сюжета. Отображение русской действительности в романе. Социальная и нравственно- философская проблематика романа. Социальные и философские основы бунта Раскольникова. Смысл теории Раскольникова. Проблема «сильной личности» и «толпы», «твари дрожащей» и «имеющих право» и ее опровержение в романе. Тайны внутреннего мира человека: готовность к греху, покаянию высоких истин и нравственных ценностей. Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова. Сны Раскольникова в раскрытии его характера и в общей композиции романа. Эволюция идеи «двойничества». Страдание и очищение в романе. Символические образы в романе. Символическое значение образа «вечной Сонечки». Своеобразие воплощения авторской позиции в романе. «Правда» Раскольникова и «правда» Сони. Петербург Достоевского. Библейские мотивы в произведении. Споры вокруг романа и ее главного героя. Теория литературы: Полифонизм романов Ф.М. Достоевского.</p>		Л1, М2, П4, П9
	14. Лекция «Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».	2	
	15. Практическое занятие №5. Характеристика главных действующих лиц романа. Написание мини-сочинения на тему «Драматичность характера и судьбы Родиона Раскольникова», «Нравственный выбор Родиона Раскольникова» (по выбору)	2	П1-П11
<p>Тема 2.9. Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».</p>	<p>Содержание учебного материала Жизненный путь и творческая биография (с обобщением ранее изученного). Духовные искания писателя. Роман-эпопея «Война и мир». Жанровое своеобразие романа. Особенности композиционной структуры романа. Художественные принципы Толстого в изображении русской действительности: следование правде, психологизм,</p>		Л1 - Л4, М3, 4, П4

	<p>«диалектика души». Соединение в романе идеи личного и всеобщего. Символическое значение понятий «война» и «мир». Духовные искания Андрея Болконского, Пьера Безухова, Наташи Ростовской. Светское общество в изображении Толстого, осуждение его бездуховности и лжепатриотизма. Авторский идеал семьи в романе. Правдивое изображение войны и русских солдат — художественное открытие Л. Н. Толстого. Бородинская битва — величайшее проявление русского патриотизма, кульминационный момент романа. «Дубина народной войны», партизанская война в романе. Образы Тихона Щербатого и Платона Каратаева, их отношение к войне. Народный полководец Кутузов. Кутузов и Наполеон в авторской оценке. Проблема русского национального характера. Осуждение жестокости войны в романе. Развенчание идеи «наполеонизма». Патриотизм в понимании писателя. Теория литературы: понятие о романе-эпопее.</p>		
	<p>16. Лекция «Жизненный и творческий путь Л.Н.Толстого. Роман-эпопея «Война и мир».</p>	2	Л1-5, М1-5, П1-11
	<p>17. <i>Практическое занятие №6. Семинар. «Характеристики главных образов романа». Тестирование по творчеству Л.Н.Толстого.</i></p>	4	
<p>Тема 2.10. А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие.</p>	<p>Содержание учебного материала Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Своеобразие и всепроникающая сила чеховского творчества. Художественное совершенство рассказов А. П. Чехова. Новаторство Чехова. Периодизация творчества Чехова. Работа в журналах. Чехов - репортер. Юмористические рассказы. Пародийность ранних рассказов. Новаторство Чехова в поисках жанровых форм. Новый тип рассказа. Герои рассказов Чехова. Особенности изображения «маленького человека» в прозе А. П. Чехова. Драматургия А. П. Чехова и Московский Художественный театр. Театр Чехова - воплощение кризиса современного общества. Роль А. П. Чехова в мировой драматургии театра. Рассказы «Дом с мезонином», «Ионыч», «Человек в футляре», «О любви». Комедия «Вишневый сад» Теория литературы. Развитие понятие о драматургии (внутреннее и внешнее действие; подтекст; роль авторских ремарок; пауз, переключки реплик и т.д.). «Вишневый сад» - вершина драматургии Чехова. Своеобразие жанра. Жизненная беспомощность героев пьесы. Символичность пьесы.</p>		Л1 - Л4, М3, 4, П4-11

	18. Лекция « А. П. Чехов. Очерк жизни и творчества. Пьеса «Вишневый сад». Замысел, идейно-художественное своеобразие.»	1	Л1-5, М1-5, П1-
	19. Практическое занятие №7. «Характеристика главных героев пьесы «Вишневый сад». Отношение к авторской позиции, понятия «юмор», «сатира», «символ».	2	Л1-5, М1-5, П1- 11
Раздел 3. Поэзия II половины XIX века		4	
Тема 3.1 Ф.И. Тютчев. А. А. Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики.	Содержание учебного материала Ф.И. Тютчев. Сведения из биографии. Философская, общественно-политическая и любовная лирика Ф.И. Тютчева. Художественные особенности лирики Ф.И. Тютчева. Стихотворения «Silentium», «Не то, что мните вы, природа.», «Умом Россию не понять.», «Эти бедные селенья.», «День и ночь», «О, как убийственно мы любим», «Последняя любовь», «К. Б.» («Я встретил Вас - и все былое.»), «Я помню время золотое.» А.А. Фет. Сведения из биографии. Эстетические взгляды поэта и художественные особенности лирики А.А. Фета. Темы, мотивы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета. «Шепот, робкое дыханье.», «Это утро, радость эта.», «Вечер», «Я пришел к тебе с приветом.» Повторение. Пейзажная лирика Ф.И. Тютчева. Стихотворения русских поэтов о природе. Теория литературы. Жанры лирики. Авторский афоризм.		Л1-Л4, П4-П8
	20. Лекция «Ф.И. Тютчев. А. А. Фет. Жизнь и творчества. Основные темы лирики.»	2	

<p>Тема 3.2. Жанровое своеобразие лирики Н.А. Некрасова.</p>	<p>Содержание учебного материала Сведения из биографии Гражданский пафос лирики. Жанровое своеобразие лирики Некрасова. Народная поэзия как источник своеобразия поэзии Некрасова. Поэтичность языка. Интимная лирика. Стихотворения: «Родина», «Элегия», «В дороге», «Мы с тобой бестолковые люди», «Поэт и гражданин», «Я не люблю иронии твоей...», «Внимая ужасам войны».. Поэма «Кому на Руси жить хорошо». Замысел поэмы. Жанр. Композиция. Сюжет. Нравственная проблематика поэмы, авторская позиция. Многообразие крестьянских типов. Проблема счастья. Сатирическое изображение «хозяев» жизни. Образ женщины в поэме. Образ «народного заступника» Гриши Добросклонова в раскрытии идейного замысла поэмы. Своеобразие языка.</p>		<p>Л1-5, М1-5, П1- 11</p>
	<p>Теория литературы: развитие понятия о народности литературы. Понятие о стиле Песни и романсы на стихи Н.А. Некрасова.</p>		
	<p><i>22. Практическое занятие №8. Выразительное чтение наизусть стихотворения одного из поэтов. Знакомство с романсами, написанными на стихи Ф.И.Тютчева и А.А.Фета, А.Н.Некрасова (по выбору)</i></p>	<p>2</p>	
	<p>Итого за I семестр: лекционные занятия – 16; практические занятия - 18; самостоятельная работа - 19.</p>		
<p>Раздел 4. Особенности развития литературы в начале XX века. Русская литература на рубеже веков</p>		<p>28</p>	
<p>Тема 4.1. И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь.</p>	<p>Содержание учебного материала Сведения из биографии. Лирика И. А. Бунина. Своеобразие поэтического мира И. А. Бунина. Философичность лирики Бунина. Поэтизация родной природы; мотивы деревенской и усадебной жизни. Тонкость передачи чувств и настроений лирического героя в поэзии И. А. Бунина. Особенности поэтики И. А. Бунина. Проза И. А. Бунина. «Живопись словом» — характерная особенность стиля И. А. Бунина. Судьбы мира и цивилизации в творчестве И. А. Бунина. Русский национальный характер в изображении Бунина. Общая характеристика цикла рассказов «Темные аллеи». Тема любви в творчестве И.А.Бунина, новизна ее в сравнении с классической традицией. Рассказы И.А.Бунина «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско».</p>		<p>Л1-5, М1-5, П1- 11</p>
	<p>23. Лекция «И. А. Бунин. Жизненный и творческий путь.»</p>	<p>2</p>	

	24. Практическое занятие №10. Своеобразие прозы И.А.Бунина в оценках его современников	1	
	25. Практическое занятие №11. «Проблематика рассказа «Господин из Сан-Франциско». Тема любви в произведениях И.А.Бунина.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка индивидуальных творческих работ по темам: «Серебряный век как культурно-историческая эпоха», «Основные тенденции развития прозы», «Реализм и модернизм в литературном процессе рубежа веков», «Обращение к малым эпическим формам», «Модернизм как реакция на кризис реализма», «Журналы сатирического направления («Сатирикон», «Новый Сатирикон»)».	2	
Тема 4.2. А. И.	Содержание учебного материала		Л1-5, М1-5, П1-
Куприн. Жизнь и творчество.	Сведения из биографии. Повести: «Гранатовый браслет», «Олеся». Поэтическое изображение природы, богатство духовного мира героев. Нравственные и социальные проблемы в рассказах Куприна. Осуждение пороков современного общества. Повесть «Гранатовый браслет». Смысл названия повести, спор о сильной, бескорыстной любви, тема неравенства в повести. Трагический смысл произведения. Символическое и реалистическое в творчестве Куприна. Тематика повести «Гранатовый браслет». Теория литературы: повесть, автобиографический роман.		11
	26. Лекция «А. И. Куприн. Жизнь и творчество. Своеобразие повестей «Гранатовый браслет», «Олеся».	2	
	27. Практическое занятие №12. Семинар. «Литературные портреты героев повестей «Олеся», «Гранатовый браслет».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление кроссворда или теста по прочитанным произведениям Куприна.	4	

Тема 4.3. М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идеино-художественное своеобразие пьесы «На дне».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Рассказы: «Челкаш», «Старуха Изергиль». Пьеса «На дне». Правда жизни в рассказах Горького. Типы персонажей в романтических рассказах писателя. Тематика и проблематика романтического творчества Горького. Поэтизация гордых и сильных людей. Авторская позиция и способ ее воплощения. «На дне». Изображение правды жизни в пьесе «На дне» и ее философский смысл. Герои пьесы. Спор о назначении человека. Новаторство Горького-драматурга. Горький и МХАТ. Теория литературы: развитие понятия о драме		Л1-5, М1-5, П1- 11
	28. Лекция «М. Горький. Жизненный и творческий путь. Идеино-художественное своеобразие пьесы «На дне».	2	
	29. Практическое занятие №13. Семинар. «Портретные характеристики героев ранних произведений М. Горького «Макар Чудра», «Челкаш»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка письменного сообщения на тему (по выбору): «Ранние романтические произведения М. Горького», «М. Горький – основоположник социалистического реализма». Знакомство с произведениями М. Горького.	2	
Тема 4.4. Серебряный век русской поэзии.	Содержание учебного материала Обзор русской поэзии и поэзии народов России конца XIX – начала XX века. Проблема традиций и новаторства в литературе начала XX века; формы ее разрешения в творчестве реалистов, символистов, акмеистов, футуристов. Серебряный век как своеобразный «русский ренессанс». Литературные течения поэзии русского модернизма: символизм, акмеизм, футуризм. Общая характеристика творчества К. Бальмонта, В. Брюсова, Н. Гумилева, М. Цветаевой, В. Ходасевича, И. Северянина, Габдулла Тукай и др. (стихотворения не менее трех авторов по выбору). Поэты, творившие вне литературных течений: И. Ф. Анненский, М. И. Цветаева.		Л1-5, М1-5, П1-11
	30. Лекция «Серебряный век русской поэзии.»	1	Л1-5, М1-5
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата или составление презентации о жизни и творчестве одного из поэтов серебряного века.	2	

Тема 4.5. А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики.	Содержание учебного материала Стихотворения: «Незнакомка», «Россия», «В ресторане», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «На железной дороге». Поэма «Двенадцать». Выразительное чтение стихотворений «Незнакомка», «Россия», «Коршун» и др. (по выбору), анализ художественно-изобразительных средств, используемых автором. Природа социальных противоречий в изображении поэта. Тема исторического прошлого в лирике Блока. Тема родины, тревога за судьбу России. Поэма «Двенадцать». Сложность восприятия Блоком социального характера революции. Сюжет поэмы и ее герои. Борьбы миров. Изображение «мирового пожара», неоднозначность финала, образ Христа в поэме. Композиция, лексика, ритмика, интонационное разнообразие поэма. Теория литературы: развитие понятия о художественной образности (образ-символ), развитие понятия о поэме.		Л1-5, М1-5, П1- 11
	31. Лекция «А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики.»	1	
	32. Практическое занятие № 15. Выразительное чтение наизусть и защита доклада или презентации по творчеству одного из поэтов серебряного века.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Знакомство с поэзией А.А.Блока, анализ одного из стихотворений по предложенной схеме.	2	
Раздел 5. Особенности развития литературы 20-х годов.		8	
Тема5.1 В. В. Маяковский.	Содержание учебного материала Противоречивость развития культуры в 20-е годы. Литературный процесс 20-х		Л1-5, М1-5, П1-11

<p>Своеобразие лирики.</p>	<p>годов. Литературные группировки и журналы. Тема России и революции в творчестве поэтов разных поколений и мировоззрений (А. Блок, А. Белый, М. Волошин, А. Ахматова, М. Цветаева, О. Мандельштам, В. Ходасевич, В. Луговской, Н. Тихонов, Э. Багрицкий, М. Светлов и др.). Эксперименты со словом в поисках поэтического языка новой эпохи (В. Хлебников, А. Крученых) Единство и многообразие русской литературы («Серapiоновы братья», «Кузница» и др.). В.В.Маяковский. Сведения из биографии. Стихотворения: «А вы могли бы?», «Послушайте!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Лиличка», «Люблю» и др. Поэтическая новизна ранней лирики: необычное содержание, гиперболичность и пластика образов, яркость метафор, контрасты и противоречия. Тема несоответствия мечты и действительности, несовершенства мира в лирике поэта. Проблемы духовной жизни. Характер и личность автора в стихах о любви. Сатира Маяковского. Обличение мещанства и «новообращенных». Теория литературы: традиции и новаторство в литературе. Новая система стихосложения. Тоническое стихосложение</p>		
	<p>33. Лекция «В. В. Маяковский. Своеобразие лирики.»</p>	<p>1</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Знакомство с поэзией В. Маяковского, С.Есенина. Чтение стихотворений.</p>	<p>2</p>	

<p>Тема 5.2. С.А. Есенин. Образность лирики.</p>	<p>Содержание учебного материала Стихотворения: «Гой ты, Русь моя родная!», «Письмо матери», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Письмо к женщине», «Собаке Качалова», «Я покинул родимый дом...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Мы теперь уходим понемногу», «Русь Советская», «Шаганэ, ты моя, Шаганэ...».</p> <p>Поэтизация русской природы, русской деревни, развитие темы родины как выражение любви к России. Художественное своеобразие творчества Есенина: глубокий лиризм, необычайная образность, зрительность впечатлений, принцип пейзажной живописи, народно-песенная основа стихов.</p> <p>Повторение. Традиции пейзажной лирики в творчестве Ф. И. Тютчева и А. А. Фета.</p> <p>Теория литературы: развитие понятия о поэтических средствах художественной выразительности.</p>		<p>Л1-5, М1-5, П1- 11</p>
	<p>34.Лекция «С. А. Есенин. Образность лирики.»</p>	<p>1</p>	
	<p>35. <i>Практическое занятие № 16. Выразительное чтение наизусть стихотворений Маяковского В.В. (по выбору). Анализ изобразительно-выразительных средств, авторская позиция в произведении.</i></p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Знакомство с поэмами С.Есенина «Анна Снегина», «Черный человек».</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел 6. Особенности развития литературы 30-х – начала 40-х годов</p>		<p>18</p>	
<p>Тема 6.1. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита».</p>	<p>Содержание учебного материала Сведения из биографии. Роман «Мастер и Маргарита». Свообразие жанра. Многоплановость романа. Система образов. Ершалаимские главы. Москва 30-х годов. Тайны психологии человека: страх сильных мира перед правдой жизни. Воланд и его окружение. Фантастическое и реалистическое в романе. Любовь и судьба Мастера. Сюжетно-композиционный анализ романа М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита». Любовь и творчество в романе М.А.Булгакова «Мастер и Маргарита». Теория литературы: разнообразие типов романа в советской литературе.</p>		<p>Л1-5, М1-5, П1- 11</p>
	<p>36. Лекция «М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита».»</p>	<p>2</p>	<p>Л1-5, М1-5, П1- 11</p>
	<p>37. <i>Практическое занятие № 18. Семинар на тему “Книга в книге” по роману М.А. Булгакова “Мастер и Маргарита”</i></p>	<p>2</p>	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Подготовка заочной экскурсии по одному из музеев М.А.Булгакова.</p>	<p>2</p>	

Тема 6.2. Основные направления развития литературы 30-40-х гг Лирика М. И. Цветаевой и О. Э. Мандельштама.	38. Практическое занятие № 20. «Художественные и тематические особенности поэзии М.Цветаевой и О.Мандельштама»	2	Л1-5, М1-5, П1-11
	Самостоятельная работа обучающихся Знакомство с поэзией М.И.Цветаевой и О.Э. Мандельштама. Подготовка презентаций и докладов о разных жизненных этапах поэтов, об особенностях их поэтики.	4	
Тема 6.3. М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман «Тихий Дон».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. Мир и человек в рассказах М. Шолохова. Глубина реалистических обобщений. Трагический пафос «Донских рассказов». Поэтика раннего творчества М. Шолохова. «Тихий Дон». Роман-эпопея о судьбах русского народа и казачества в годы гражданской войны. Своеобразие жанра. Особенности композиции.		Л1-5, М1-5, П1-11
	Столкновение старого и нового мира в романе. Патриотизм и гуманизм романа. Образ Григория Мелихова в романе. Трагедия человека из народа в поворотный момент истории, ее смысл и значение. Женские судьбы. Любовь на страницах романа. Своеобразие художественной манеры писателя. Роль и значение женских образов в художественной системе романа М.А.Шолохова «Тихий Дон». Мысль семейная в романе. Теория литературы: развитие понятия о стиле писателя		
	39. Лекция «М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман «Тихий Дон».»	2	
	40. Практическое занятие № 21. Семинар «Основные образы романа «Тихий Дон». Обсуждение эпизодов экранизации романа.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление портретной характеристики одного из героев романа «Тихий Дон».	2	
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет		4	

<p>Тема 7.1. А.А. Ахматова, Б.Л.Пастернак. Лирика.</p>	<p>Содержание учебного материала Сведения из биографии. Стихотворения: «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Родная земля», «Мне голос был». Поэма «Реквием». Ранняя лирика Ахматовой: глубина, яркость переживаний поэта, его радость, скорбь, тревога. Тематика и тональность лирики периода первой мировой войны: судьба страны и народа. Личная и общественные темы в стихах революционных и первых послереволюционных лет. Темы любви к родной земле, к Родине, к России. Тема любви к Родине и гражданского мужества в лирике военных лет. Тема поэтического мастерства в творчестве поэтессы. Теория литературы: проблема традиций и новаторства в поэзии. Поэтическое мастерство Стихотворения: «Февраль. Достать чернил и плакать...», «Определение поэзии», «Гамлет», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Зимняя ночь». Основные мотивы лирики Б. Л. Пастернака. Связь человека и природы в лирике Б. Л. Пастернака. Эволюция поэтического стиля. Формально-содержательные доминанты поэтического стиля Б. Л. Пастернака. Любовь и поэзия, жизнь и смерть в философской концепции поэта.</p>		<p>Л1-5, М1-5, П1- 11</p>
	<p>41. Лекция «А.А. Ахматова, Б.Л.Пастернак. Лирика.»</p>	<p>1</p>	
<p>Тема 7.2. Поэзия военных и первых послевоенных лет</p>	<p>Содержание учебного материала Деятели литературы и искусства на защите Отечества. Лирический герой в стихах поэтов-фронтовиков: О. Берггольц, К. Симонов, А. Твардовский, А. Сурков, М. Исаковский, М. Алигер, Ю. Друнина, М. Джалиль и др.</p>		<p>Л1-5, М1-5, П1- 11</p>
	<p>42. Лекция «Поэзия военных и первых послевоенных лет»</p>	<p>1</p>	
	<p>43. Практическое занятие № 22. Выразительное чтение наизусть стихотворения (по выбору), анализ поэтики.</p>	<p>2</p>	
<p>Раздел 8. Особенности развития литературы 50 – 80-х годов</p>		<p>7</p>	
<p>Тема 8.1. Развитие литературы 1950- 1980-х годов.</p>	<p>Содержание учебного материала Обзор основных тенденций в развитии литературы 50-90-х гг. Кризис нормативной эстетики соцреализма. Литература периода оттепели. Журналы «Иностранная литература», «Новый мир», «Наш современник». Реалистическая литература. Знакомство с основными именами: И.Эренбург «Оттепель», Э.Хеменгуэй «Старик и море», В.Дудинцев «Не хлебом единым» и др.</p>		<p>Л1-5, М1-5, П1- 11</p>
	<p>44. Лекция «Развитие литературы 1950-1980-х годов.»</p>	<p>1</p>	

Тема 8.2 Творчество писателей-прозаиков 50-90-х. В.М.Шукшин.	Содержание учебного материала В.М.Шукшин. «Срезал», «Чудик», «Микроскоп». Изображение жизни советской деревни, глубина и цельность духовного мира человека, связанного с землей.		Л1-5, М1-5, П1- 11
	45. Лекция «Творчество писателей-прозаиков 50-90-х. В.М.Шукшин.»	1	
Тема 8.3. Проза о Великой Отечественной войне. К.Воробьев «Убиты под Москвой»	46. <i>Практическое занятие № 23. Знакомство с творчеством К.Воробьева. Повесть «Убиты под Москвой».</i>	2	
Тема 8.4 А.И.Солженицын. Жизненный и творческий путь. Рассказ «Один день Ивана Денисовича».	Содержание учебного материала Сведения из биографии. «Один день Ивана Денисовича». Новый подход к изображению прошлого. Проблема ответственности поколений. Размышления писателя о возможных путях развития человечества в повести. Мастерство А. Солженицына-психолога: глубина характеров, историко-философское обобщение в творчестве писателя. «Один день Ивана Денисовича» - первое произведение лагерной прозы, опубликованное в СССР.		Л1-5, М1-5, П1- 11
	47. Лекция «А.И.Солженицын. Жизненный и творческий путь. Рассказ «Один день Ивана Денисовича».»	2	
Тема 8.5. Основные направления в поэзии 50-80-х гг.	48. <i>Практическое занятие №24. «Развитие традиций русской классики и поиски нового поэтического языка, формы, жанра поэзии 1950-1980-х годов.»</i>	1	
Раздел 9. Русское литературное Зарубежье 1920 – 1990 годов		2	
Тема 9.1. Три волны эмиграции русских писателей.	Содержание учебного материала Первая волна эмиграции русских писателей. Характерные черты литературы русского зарубежья 1920-1930-х годов. Творчество И.Шмелева, Б.Зайцева, В.Набокова. Вторая волна эмиграции русских писателей. Осмысление опыта сталинских репрессий и Великой Отечественной войны в литературе. Творчество Б.Ширяева, И.Елагина, Д.Кленовского. Третья волна эмиграции. Возникновение диссидентского движения в СССР. Творчество И.Бродского, А.Синявского. В.Набоков «Машенька» Своеобразие романа.		Л1-5, М1-5, П1- 11

	49. Лекция «Три волны эмиграции русских писателей.»	2	
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов.		1	
Тема 10.1. Обзор русской литературы последних лет.	50. Практическое занятие № 25. «Основные направления развития современной литературы. Проза. Поэзия. Драматургия.»	1	Л1-5, М1-5, П1- 11
	Итого за 2 семестр: лекционные занятия - 22, практические занятия - 22, самостоятельная работа - 22 .		
Консультации		-	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2	
Всего: максимальная нагрузка – 100 самостоятельная работа –22 обязательная нагрузка – 78.			

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

- наименование специального помещения (с перечнем основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения);
- наименование специального помещения (с перечнем основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения).

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1800-1830-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 340 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-1800-1830-e-gody-452292>
2. Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1840-1860-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-1840-1860-e-gody-452296>
3. Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1870-1890-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 441 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-1870-1890-e-gody-452297>
4. Минералов, Ю. И. История русской литературы. 1900-1920-е годы : учебник для среднего профессионального образования / Ю. И. Минералов, И. Г. Минералова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 471 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-1900-1920-e-gody-452299>

Дополнительная литература

1. История русской литературы XX-XXI веков : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. А. Мескин [и др.] ; под общей редакцией В. А. Мескина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020 — 411 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/viewer/istoriya-russkoy-literatury-xx-xxi-vekov-452679>
2. Красовский, В. Е. Литература : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Е. Красовский, А. В. Леденев ; под общей редакцией В. Е. Красовского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 650 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/viewer/literatura-448571>
3. Литература. Хрестоматия. Русская классическая драма (10-11 классы) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов [и др.] ; составитель А. А. Сафонов; под редакцией М. А. Сафоновой. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 438 с. - Текст : электронный. - URL: <https://urait.ru/viewer/literatura-hrestomatiya-russkaya-klassicheskaya-drama-10-11-klassy-455470>
4. Русская литература в вопросах и ответах в 2 т. Том 1. XIX век : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Чернец [и др.] ; под редакцией Л. В. Чернец. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. - Текст :

электронный. - URL: <https://urait.ru/viewer/russkaya-literatura-v-voprosah-i-otvetah-v-2-t-tom-1-xix-vek-451665>

Электронные ресурсы

1. Образовательная платформа ЮРАЙТ - <https://urait.ru/>
- 2 Учебный портал по использованию ЭОР. www.eor.it.ru/eor .
3. Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе - www.uchportal.ru
4. . Образовательный портал «Учеба» - www.Ucheba.com (: «Уроки» (www.uroki.ru) www.metodiki.ru (Методики). www.posobie.ru (Пособия).
5. Экзамены. Нормативные документы - www.grammar.ru/EXM .

Нормативные документы

1. СанПиН 42-128-4690-88. Санитарные правила содержания территорий населенных мест (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 05.08.1988 N 4690-88)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ
3. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в Российской Федерации, утверждено Приказом Минфина России от 29.07.1998 N 34н.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Тема	Оценочное средство
<p>Личностные</p> <p>Л1 - толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;</p> <p>Л2 - совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов;</p> <p>Л3 - использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.);</p> <p>Л4 - сформированность основ саморазвития и самовоспитания</p> <p>Л5 - готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности</p>	<p>Тема 1.1, Тема 2.1- 2.9, Тема 3.1 – 3.3, Тема 4.1 – 4.5. Тема 5.1-5.2, Тема 6.1 – 6.3. Тема 7.1-7.2, Тема 8.1-8.5 Тема 9.1 – 9.2 Тема 10.1</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание</p>
<p>Метапредметные</p> <p>М1 - навыки сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно- исследовательской, проектной и других видах деятельности</p> <p>М2 - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты</p> <p>М3 - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и</p>	<p>Тема 1.1, Тема 2.1- 2.9, Тема 3.1 – 3.3, Тема 4.1 – 4.5. Тема 5.1-5.2, Тема 6.1 – 6.3. Тема 7.1-7.2, Тема 8.1-8.5 Тема 9.1 – 9.2 Тема 10.1</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание</p>

<p>интерпретировать информацию, получаемую из</p>		
<p>различных источников</p> <p>М4 - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства</p> <p>М5 - владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения</p>		

<p>Предметные</p> <p>П1 - осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</p> <p>П2 - осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно- нравственным развитием личности;</p> <p>П3 - сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;</p> <p>П4 - знание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России</p> <p>П5 - сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;</p> <p>П6 - способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;</p> <p>П7 - осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;</p> <p>П8 - сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10</p>	<p>Тема 1.1, Тема 2.1- 2.9, Тема 3.1 – 3.3, Тема 4.1 – 4.5. Тема 5.1-5.2, Тема 6.1 – 6.3. Тема 7.1-7.2, Тема 8.1-8.5 Тема 9.1 – 9.2 Тема 10.1</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание</p>
---	---	--

произведений и (или) фрагментов;

П9 - владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):

конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;

традиция и новаторство;

авторский замысел и его воплощение;

художественное время и пространство;

миф и литература; историзм,

народность; историко-литературный

процесс;

литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;

литературные жанры;

трагическое и комическое;

психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;

виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо-тоническая), дольник, верлибр;

"вечные темы" и "вечные образы" в литературе; взаимосвязь и взаимовлияние национальных

литератур;

художественный перевод; литературная критика;

П10 - умение сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);

П11 - сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;

П12 владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования

<p>прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250</p>		
--	--	--

<p>слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p> <p>П13 умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиaprостранстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем.</p>		
---	--	--

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету
ООП.02 Литература

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебного предмета ООП.02 ЛИТЕРАТУРА.

ФОС разработаны на основании:

– основной образовательной программы СПО по специальности

– рабочей программы учебного предмета «Литература»

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства - тестирование)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
<i>личностные:</i>	
Л1	толерантное сознание и поведение в поликультурном мире, готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
Л2	совершенствование духовно-нравственных качеств личности, воспитание чувства любви к многонациональному Отечеству, уважительного отношения к русской литературе, к культурам других народов;
Л3	использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации (словари, энциклопедии, интернет-ресурсы и др.);
Л4	сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества;
Л5	готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности
<i>метапредметные:</i>	
М1	умение понимать проблему, выдвигать гипотезу, структурировать материал, подбирать аргументы для подтверждения собственной позиции, выделять причинно-следственные связи в устных и письменных высказываниях, формулировать выводы;
М2	умение самостоятельно организовывать собственную деятельность, оценивать ее, определять сферу своих интересов;
М3	умение работать с разными источниками информации, находить ее, анализировать, использовать в самостоятельной деятельности.
М4	владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства

М5	владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения
предметные:	
П1	осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; выводы;
П2	осознание взаимосвязи между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности;
П3	сформированность устойчивого интереса к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры;
П4	осознание содержания, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России
П5	сформированность умений определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;
П6	способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы;
П7	осознание художественной картины жизни, созданной автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания;
П8	сформированность умений выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

П9	<p>владение умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования):</p> <p>конкретно-историческое, общечеловеческое и национальное в творчестве писателя;</p> <p>традиция и новаторство;</p> <p>авторский замысел и его воплощение;</p> <p>художественное время и пространство;</p> <p>миф и литература; историзм,</p> <p>народность; историко-литературный процесс;</p> <p>литературные направления и течения: романтизм, реализм, модернизм (символизм, акмеизм, футуризм), постмодернизм;</p> <p>литературные жанры;</p> <p>трагическое и комическое;</p> <p>психологизм; тематика и проблематика; авторская позиция; фабула;</p> <p>виды тропов и фигуры речи; внутренняя речь; стиль, стилизация; аллюзия, подтекст; символ; системы стихосложения (тоническая, силлабическая, силлабо- тоническая), дольник, верлибр;</p> <p>"вечные темы" и "вечные образы" в литературе;</p> <p>взаимосвязь и взаимовлияние национальных литератур; художественный перевод; литературная критика;</p>
П10	<p>осознание причастности к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры;</p>
П11	<p>сформированность представлений о литературном произведении как явлении словесного искусства, о языке художественной литературы в его эстетической функции, об изобразительно-выразительных возможностях русского языка в художественной литературе и умение применять их в речевой практике;</p>
П12	<p>владение современными читательскими практиками, культурой восприятия и понимания литературных текстов, умениями самостоятельного истолкования прочитанного в устной и письменной форме, информационной переработки текстов в виде аннотаций, докладов, тезисов, конспектов, рефератов, а также написания отзывов и сочинений различных жанров (объем сочинения - не менее 250 слов); владение умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка;</p>
П13	<p>умение работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и</p>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная

дисциплины				аттестация
Введение.	Л1	Способность вступать в диалог по вопросам культуры с другими людьми и находить взаимопонимание.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л2	Способность с уважением относиться к многонациональному Отечеству и к русской литературе.		
	П1	Способность осознавать, что чтение является одним из средств познания других культур.		
Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века				
Тема 1.1. А.С. Пушкин. Жизненный и творческий путь. М.Ю. Лермонтов. Жизнь и творчество.	М1	Способность подбирать аргументы для подтверждения собственной точки зрения.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №1	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №1
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П3	Способность выявлять тему и проблемы поэтического произведения, приводить аргументацию.		
Раздел 2. Особенности развития русской литературы второй половины XIX века				
Тема 2.1. А.Н. Островский Жизнь и творчество. Пьеса «Гроза».	Л2	Способность развивать духовно-нравственные качества личности.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П4	Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования представления портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.		
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		

<p>Тема 2.2. И.С. Тургенев. Очерк жизни и творчества. Тургенев – романист.</p>	<p>П4</p>	<p>Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования представления портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2.</p>
<p>Тема 2.3. Идейно-художественное своеобразие романа «Отцы и дети»</p>	<p>Л4</p>	<p>Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2</p>
	<p>П4</p>	<p>Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования представления портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.</p>		
	<p>П2</p>	<p>Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.</p>		
<p>Тема 2.4. Ф.М. Достоевский. Жизнь и творчество. Роман «Преступление и наказание».</p>	<p>Л4</p>	<p>Способность находить в произведении моменты, оказывающие влияние на саморазвитие в соответствии с общечеловеческими ценностями.</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2</p>	<p>Устный опрос, Тестирование Практическое задание №2</p>
	<p>М1</p>	<p>Способность использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа.</p>		
	<p>П3</p>	<p>Способность выявлять темы и проблемы, поднимаемые автором в произведении и выразить свое отношение к ним.</p>		
<p>Тема 2.5. Жизненные и творческие</p>	<p>Л2</p>	<p>Способность определять духовно- нравственные качества личности литературных героев, проводить параллель с современностью.</p>	<p>Устный</p>	<p>Устный</p>

й путь Л.Н.Толст о- го. Роман- эпопея «Войн а и мир».	П2	Способность сопоставлять историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения или его эпизода.	опрос, Тестирова ние Практичес кое задание №2	опрос, Тестирова ние Практичес кое задание №2
	П4	Способность анализировать текст с учетом жанрово-родовой специфики.		
Тема 2.6. А. П. Чехов. Очерк жизни и творчеств а. Пьеса «Вишневый сад». Замыс ел, идейн о- художествен - ное своеобразие.	Л4	Способность находить в произведении моменты, оказывающие влияние на саморазвитие соответствию общечеловеческими ценностями.	Устный опрос, Тестирова ние Практичес кое задание №2	Устный опрос, Тестирова ние Практичес кое задание №2
	М1	Способность использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа.		
	П3	Способность выявлять темы и проблемы , поднимаемые автором в произведении и выражать свое отношение к ним.		
Раздел 3. Поэзия II половины XIX века				
Тема 3.1 Ф.И. Тютчев. А. А. Фет. Жиз нь и творчеств а. Основные темы лирики	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя, проводить параллель с современностью.	Устный опрос, Тестирова ние	Устный опрос, Тестирова ние
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Тема 3.2. Жанрово е своеобраз ие лирики	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирова ние	Устный опрос, Тестирова ние
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		

Н.А. Некрасов а.	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Раздел 4. Особенности развития литературы в начале XX века. Русская литература на рубеже веков				
Тема 4.1. И. А. Бунин Жизненный и творческий путь.	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 4.2. А. И. Куприн. Жизнь и творчество.	Л1	Способность толерантного поведения по отношению к людям с другими взглядами или культурными и религиозными ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать жанрово- родовую выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и развития их характеров.		
Тема 4.3. М. Горький. Жизненный и творческий путь.	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт		

Идейно-художественное своеобразие пьесы «На дне».		авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 4.4. Серебряный век русской поэзии.	Л3	Способность понимания основных закономерностей историко-литературного процесса и черты литературных направлений данного периода.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	П5	способность анализировать поэтическое произведение с точки зрения принадлежности к определенному литературному течению.		
Тема 4.5. А. А. Блок. Очерк жизни и творчества. Основные темы лирики.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Раздел 5. Особенности развития литературы 20-х годов				
Тема 5.1 В. В. Маяковский. Своеобразие лирики.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		

	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Тема 5.2. С. А. Есенин. Образность лирики.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Раздел 6. Особенности развития литературы 30-х – начала 40-х годов				
Тема 6.1. М.А. Булгаков. Очерк жизни и творчества. Роман «Мастер и Маргарита» .	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 6.2. Основные направления развития литературы 30-40-х гг Лирика М. И. Цветаевой и О. Э. Мандельштама.	Л2	Способность определять духовно-нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Тема	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.		

6.3. М.А. Шолохов. Жизненный и творческий путь. Роман «Тихий Дон».	П4	Способность анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);	Устный опрос, Тестирование.	Устный опрос, Тестирование
	М1	Способность подбирать аргументы для доказательства собственной гипотезы.		
Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет				
Тема 7.1. А.А. Ахматова , Б.Л. Пастернак. Лирика.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Тема 7.2. Поэзия военных и первых послевоенных лет.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование Практическая работа №3	Устный опрос, Тестирование Практическая работа №3
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Раздел 8. Особенности развития литературы 50 – 80-х годов.				
Тема 8.1. Развитие литературы 1950-1980-х годов.	Л2	Способность понимать зависимость литературного процесса от политической и социально-экономической жизни страны.	Устный опрос, Тестирование. Практическая работа №4	Устный опрос, Тестирование. Практическая работа №4
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П1	Способность познания особенностей другого исторического периода через ознакомление с литературными произведениями.		

Тема 8.2. Проза о Великой Отечественной войне. К.Воробье в «Убиты под Москвой».	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 8.3 А.И.Солженицын. Жизненный и творческий путь	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М1	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается		
Тема 8.4. Основные направления в поэзии 50- 80-х гг.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.		
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		

Раздел 9. Русское литературное Зарубежье 1920 – 1990 годов				
Тема 9.1. Три волны эмиграции русских писателей.	Л1	Способность толерантного поведения по отношению к людям с другими взглядами или культурными и религиозными ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л2	Способность понимать зависимость литературного процесса от политической и социально-экономической жизни страны.		
Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980 - 2000-х годов.				
Тема 10.1. Обзор русской литературы последних лет.	Л1	Способность толерантного поведения по отношению к людям с другими взглядами или культурными и религиозными ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	М1	Способность подбирать аргументы для подтверждения собственной точки зрения.		
	П4	Способность анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Практическое занятие № 1.	М1	Способность подбирать аргументы для подтверждения собственной точки зрения.	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №1	Устный опрос, Тестирование Практическое задание №1
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П3	Способность выявлять тему и проблемы поэтического произведения, приводить аргументацию.		

Практическое занятие № 2.	П4	Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.		
	М1	Способность понимать проблемы, поднимаемые автором в произведении, соотносить их с современным обществом.		
Практическое занятие № 3.	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать отдельные эпизоды произведения с точки зрения формирования представления портрета литературного героя, а также осознание художественной картины жизни, созданной автором.		
	П5	Способность анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст		
Практическое занятие № 4.	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П4	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от		

		того, что в нем подразумевается .		
Практическое занятие № 5.	Л4	Способность находить в произведении моменты, оказывающие влияние на саморазвитие в соответствии с общечеловеческими ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	М1	Способность использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа.		
	П3	Способность выявлять темы и проблемы , поднимаемые автором в произведении и выражать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст		
Практическое занятие № 6.	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П4	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается .		
Практическое	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности литературных героев, проводить параллель с современностью.	Устный	Устный

ое занятие № 7.	П2	Способность сопоставлять историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения или его эпизода.	опрос, Тестирование	опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать текст с учетом жанрово-родовой специфики.		
Практическое занятие № 8.	Л4	Способность сопоставлять вопросы, затрагиваемые в произведении, с общечеловеческими ценностями гражданского общества.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать исторический контекст в творчестве писателя.		
	П4	Способность анализировать случаи, когда для осмысления точки зрения автора и героев требуется отличать то, что прямо заявлено в тексте, от того, что в нем подразумевается .		
Практическое занятие № 9.	Л4	Способность находить в произведении моменты, оказывающие влияние на саморазвитие в соответствии с общечеловеческими ценностями.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	М1	Способность использовать для раскрытия тезисов своего высказывания указание на фрагменты произведения, носящие проблемный характер и требующие анализа.		
	П3	Способность выявлять темы и проблемы, поднимаемые автором в произведении и выражать свое отношение к ним.		
	М2	Способность самостоятельно организовывать собственную деятельность.		
Практическое занятие	М3	Способность самостоятельно работать с различными источниками информации.	Устный опрос,	Устный опрос,

№ 10.	ПЗ	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.	Тестирование	Тестирование
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение, анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст.		
Практическое занятие № 11.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	ПЗ	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 12.	Л1	Способность толерантного поведения по отношению к людям с другими взглядами или культурными и религиозными ценностями.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать жанрово- родовую выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и развития их характеров.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение, анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст.		
	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе		

Практическое занятие № 13.		анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	ЛЗ	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 14.	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать жанрово- родовую выбор автора, раскрывать особенности развития и связей элементов художественного мира произведения: места и времени действия, способы изображения действия и его развития, способы введения персонажей и средства раскрытия и развития их характеров.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 15.	ЛЗ	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	ПЗ	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 16.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	ПЗ	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		

	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 17.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 18.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 19.	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение во взаимосвязи литературы с другими областями гуманитарного знания (философией, историей, психологией и др.);		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение, анализировать одну из интерпретаций, оценивая, как интерпретируется исходный текст.		
Практическое занятие № 20.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		

	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 21,22.	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П4	Способность анализировать художественное произведение в сочетании воплощения в нем объективных законов литературного развития и субъективных черт авторской индивидуальности		
	М2	Способность самостоятельно организовать собственную деятельность, знакомясь с литературным произведением.		
Практическое занятие № 23.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование Практические задания	Устный опрос, Тестирование Практические задания
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
Практическое занятие № 24.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.		
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		
	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.		

Практическое занятие № 25.	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 26.	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 27.	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	М2	Способность самостоятельно организовать собственную деятельность, знакомясь с литературным произведением.		
Практическое занятие № 28.	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	Л3	Способность использовать различные источники информации для решения познавательных задач.		
	П5	Способность анализировать личность литературного героя, опираясь на его поступки.		
Практическое занятие № 29.	Л2	Способность определять духовно- нравственные качества личности лирического героя.	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	П3	Способность выявлять в поэтических произведениях темы и образы, и высказывать свое отношение к ним.		
	П5	Способность анализировать поэтическое произведение.		

Практическое занятие № 30.	Л1	способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания	Устный опрос, Тестирование	Устный опрос, Тестирование
	М2	Способность самостоятельно организовать собственную деятельность, знакомясь с биографией писателя.		
	П2	Способность учитывать историко- культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа произведения.		

4. Описание процедуры оценивания.

Уровень образовательных достижений, обучающихся по предмету оценивается по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации, то есть учитывается посещаемость лекционных и практических занятий по дисциплине, активность студента на этих занятиях, качество выполняемых практических работ (самостоятельные работы, творческие работы, тестирования по темам) - средний балл - 50% оценки, итоговое тестирование - 50% оценки.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительн о</i>	<i>Неудовлетворительн о</i>
Количество правильн ых ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 60%	менее 60%

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

- 1 Основные периоды развития русской литературы.
- 2 Литературные направления XVIII, XIX, XX веков.
- 3 Перечислите основные темы лирики А.С. Пушкина.
- 4 Вольнолюбивая лирика А.С. Пушкина, ее связь с идеями декабристов
- 5 Основные темы лирики М.Ю. Лермонтова.
- 6 Тема поэта и поэзии в творчестве М.Ю. Лермонтова
- 7 Тяга Н.В. Гоголя к мистическим темам.
- 8 Особенности литературного процесса второй половины XIX века.
- 9 Новаторский характер драматургии А.Н. Островского
- 10 Представители темного царства в пьесе Островского «Гроза».
- 11 Опишите образ Катерины в пьесе «Гроза».
- 12 Проблематика пьесы Островского «Бесприданница».
- 13 Образ Евгения Базарова в романе «Отцы и дети».
- 14 Столкновение отцов и детей, суть конфликта в романе Отцы и дети
- 15 Изменился ли Базаров перед смертью? Почему он стал ближе нам перед смертью?
- 16 И.А. Гончарова «Обломов» как социально-психологический и философский роман
- 17 Можно ли исчерпать личность Обломова характеристикой «лентяй», «лежебока»? Можно ли говорить о положительных свойствах Обломова? Если да, то каковы они?
- 18 Своеобразие проблематики романа Чернышевского «Что делать?»
- 19 В чем отличие романа Салтыкова-Щедрина «Господа Головлевы» от других произведений русской литературы, в которых поднимается тема семьи?
- 20 Проблематика романа «Преступление и наказание» Ф.М. Достоевского.
- 21 Система образов романа «Преступление и наказание»
- 22 Роль семьи Мармеладовых в романе «Преступление и наказание».
- 23 Портрет Родиона Раскольникова.
- 24 Теория Родиона Раскольникова.
- 25 Двойники Родиона Раскольникова.
- 26 Образ Сонечки Мармеладовой.
- 27 Назовите 5 произведений Достоевского
- 28 Идея создания романа
- 29 С какой целью Толстой вводит в роман «Война и мир» французский язык?
- 30 В чем сходство и различие Ростовых и Болконских?
- 31 Моральные искания Пьера Безухова.
- 32 Жанровое своеобразие романа «Война и мир».
- 33 Назовите 5 произведений Толстого
- 34 Новаторство чеховской драматургии.
- 35 Своеобразие пьесы «Вишневый сад».
- 36 Представители нового поколения в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад».

- 37 Представители вымирающего дворянства в пьесе А.П. Чехова «Вишневый сад».
- 38 Как с образом вишневого сада связаны герои пьесы?
- 39 Основные темы лирики Ф.И. Тютчева.
- 40 Основные темы лирики А.А. Фета.
- 41 Основные темы лирики Н.А. Некрасова.
- 42 Н.А. Некрасов – организатор и создатель нового «Современника».
- 43 Особенности композиции поэмы «Кому на Руси жить хорошо».
- 44 Мотивы бессмертия души в творчестве И.А. Бунина.
- 45 Какой прием использует Бунин для изображения разделения общества в «Господин из Сан-Франциско»?
- 46 Какие образы в рассказе И.А. Бунина «Господин из Сан-Франциско» имеют символическое значение?
- 47 Тема любви в творчестве А.И. Куприна
- 48 Своеобразие повести «Олеся» А.И. Куприна.
- 49 Две основные проблемы, поднимающиеся в повести А.И. Куприна «Гранатовый браслет».
- 50 Конфликт драмы М. Горького «На дне».
- 51 Роман «Мастер и Маргарита» - как в произведении уравновешены добро и зло?
- 52 Назовите 5 произведений Булгакова
- 53 Основные черты символизма.
- 54 Основные черты акмеизма.
- 55 Отличительные черты футуризма.
- 56 Характерные черты имажинизма.
- 57 Основные черты новокрестьянской поэзии.
- 58 Основные темы лирики А.А. Ахматовой.
- 59 Темы раннего творчества М.И. Цветаевой.
- 60 Темы лирики О. Мандельштама.
- 61 Темы лирики Б. Пастернака.
- 62 Роман-эпопея М. Шолохова «Тихий Дон». Неповторимость изображения русских судеб в романе.
- 63 Военная тема в творчестве М. Шолохова.
- 64 Смысл патриотической поэзии Великой Отечественной войны.
- 65 Главная тема в творчестве В. Шукшина.
- 66 Основные направления развития литературы 50-80-х гг XX века.
- 67 Почему день, описанный в повести Солженицына «Один день Ивана Денисовича», кажется Шухову счастливым? Какие счастливые события происходят с героем?
- 68 Что такое литературная эмиграция?.
- 69 Первая волна эмиграции русских писателей
- 70 Русские лауреаты нобелевской премии по литературе

4.2 Примеры тестовых заданий.

1. Как сам Л.Н. Толстой определил жанр «Войны и мира»?
 - а) повесть
 - б) роман-эпопея
 - в) исторический роман
 - г) семейная хроника

2. Что сделал Обломов с полученным письмом?
 - а) сразу прочитал
 - б) четыре дня не распечатывал
 - в) совсем не читал
 - г) выбросил

3. Когда начинают разворачиваться события романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»?

- а) в начале июня
- б) в начале июля
- в) в начале августа
- г) в середине июля

4. Какой сон два раза видит центральный персонаж сказки М.Е.Салтыкова-Щедрина «Премудрый пескарь»?

- а) выиграл 200 тысяч рублей
- б) стал свободным и счастливым
- в) стал очень большим
- г) стал мудрым

5. У кого из героев И. С.Тургенева на письменном столе как воспоминание о родине стояла серебряная пепельница в виде лаптя?

- а) Е.В.Базаров
- б) А.Н.Кирсанов
- в) П.П.Кирсанов
- г) Н.П. Кирсанов

6. Салон какой светской дамы Л.Н.Толстой сравнивает с прядильной машиной?

- а) Е.Безуховой
- б) Ж.Курагиной
- в) Е.Болконской
- г) А.Шерер

7. Назовите основное, по мнению Н.С.Лескова, свойство русского человека

- а) легкомыслие
- б) лень
- в) свободолюбие
- г) подвижничество

8. Гротеск- это:

- а) художественный приём намеренного искажения чего-либо, причудливого соединения фантастического с жизнеподобным
- б) художественное преувеличение
- в) один из видов комического: едкая, злая, издевательская насмешка
- г) то же, что ирония

9. Кто из русских писателей был основателем и первым редактором журнала «Современник»?

- а) И.С.Тургенев
- б) А.С.Пушкин
- в) Н.А.Некрасов
- г) М.Е.Салтыков-Щедрин

10. Кто из героев драмы А.Н.Островского «Гроза» *«мечтал изобрести вечный двигатель, получить за него миллион и обеспечить работой бедных людей»?*

- а) Дикой
- б) Борис
- в) Феклуша
- г) Кулигин

11. В третьей главе поэмы Н.А.Некрасова «Кому на Руси жить хорошо»-«Пьяная ночь»- с Павлушей Веретенниковым спорит

- а) Ермил Гирин
- б) Савелий
- в) Яким Нагой
- г) Оболт-Оболдуев

12. Кому из русских поэтов принадлежат известные строки: «Умом Россию не понять...»?
- а) А.С.Пушкину
в) Ф.И.Тютчеву
б) Н.А.Некрасову
г) А.А.Фету
13. Вину Раскольникова принял на себя
- а) Разумихин
в) Свидригайлов
б) маляр Миколка
г) Лебезятников
14. На какой улице в Петербурге жил Обломов?
- а) Городская
в) Морская
б) Московская
г) Гороховая
15. Сколько лет Наташе Ростовой в начале романа «Война и мир»?
- а) девятнадцать
в) тринадцать
б) семнадцать
г) восемнадцать
16. Какого писателя XX в. называли «Буревестником революции»?
- а) А. П. Чехова
б) М. Горького
в) В. В. Маяковского
г) С. А. Есенина
17. В каком году родился А.И.Солженицын?
- а) 1918 г.
б) 1919 г.
в) 1920 г.
г) 1921 г.
18. О каком событии А. Ахматова в поэме «Реквием» писала: «Перед этим горем гнутся горы, не течет великая река...»?
- а) Великая Отечественная война;
б) революция;
в) эмиграция друзей-поэтов;
г) арест мужа и сына.
19. Кто из перечисленных русских писателей стал первым лауреатом Нобелевской премии?
- а) А. И. Солженицын
б) Б. Л. Пастернак
в) И. А. Бунин
г) М. А. Шолохов
20. Назовите автора следующих строк.
- Во всем мне хочется дойти
До сущности протекших дней,
До самой сути.
До их причины,
В работе, в поисках пути,
До оснований, до корней,
В сердечной смуте. До сердцевины.*
- а) В. В. Маяковский
б) Б. Л. Пастернак
в) А. А. Блок
г) С. А. Есенин
21. Определите жанр «Тихого Дона» М. А. Шолохова.
- а) роман-путешествие
б) любовный роман
в) роман-эпопея
г) авантюрный роман
22. Укажите, какое произведение называют «поэтической энциклопедией Великой Отечественной войны».
- а) «Василий Теркин» А. Т. Твардовского
б) «Пулковский меридиан» В. М. Инбер

- в) «Ленинградская поэма» О. Ф. Берггольц г)
«Зоя» М. М. Алигер
23. Кто из писателей XX в. создал эпическое произведение о «земле, любви и воле»?
- а) М. Горький «Жизнь Клима Самгина»
б) А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича» в)
М. А. Булгаков «Белая гвардия»
г) М. А. Шолохов «Тихий Дон»
24. Назовите поэта, являющегося футуристом.
- а) С. А. Есенин
б) А. А. Блок
в) В. В. Маяковский
г) А. А. Ахматова
25. Какой эпизод является кульминацией поэмы А. А. Блока «Двенадцать»?
- а) убийство Катьки Петрухой
б) появление «товарища-попа»
в) шествие красногвардейцев по улицам Петрограда
г) встреча двенадцати с буржуем и псом на перекрестке
26. Назовите персонажа пьесы М. Горького «На дне», который говорит, что странник Лука подействовал, «как кислота на старую и грязную монету».
- а) Барон
б) Сатин
в) Актёр
г) Настя
27. Что послужило причиной ареста Солженицына?
- а) нарушение приказа командования
б) дезертирство
в) критика Сталина и Ленина
г) антисоветская пропаганда среди солдат
28. Какому поэту принадлежат слова «Ведь если звезды зажигают — значит — это кому-нибудь нужно?»?
- а) А. А. Блоку б) С. А. Есенину
в) В. В. Маяковскому г) Б. Л. Пастернаку
29. Как называется новеллистический цикл В. П. Астафьева, целостность которого обеспечивается единым художественным пространством — «рекой жизни» Енисеем, единой темой — связи Человека и Природы, единым образным миром?
- а) «Последний поклон» б) «Царь-рыба» в) «Затеси» г) «Пастух и пастушка»
30. Каким образом раскрывается тема «человек и природа» в раннем творчестве С. А. Есенина?
- а) человек — преобразователь природы б)
человек и природа антагонистичны в)
природа враждебна человеку
г) человек находится в гармонии с природой

4.3 Примеры практических работ по литературе

Практическая работа №1 «Русская литература первой половины 19 века»

Задание №1. Сравните стихотворения А.С.Пушкина и М.Ю.Лермонтова «Пророк». Выразительное чтение стихотворений (преподаватель или заранее подготовленные учащиеся).

- 1.Какая тема объединяет оба стихотворения?
- 2.Как выражена эта тема в стихотворениях?
- 3.Какие отличия стихотворений вы можете назвать?
- 4.Что вы знаете о библейских источниках, к которым обращались поэты?
- 5.Составьте словарь ключевых слов текста. Объясните их.
- 6.Сравните лексический строй стихотворений А.С.Пушкина и М.Ю.Лермонтова.
- 7.В чём сходство главных героев – поэтов-пророков?
- 8.В чём проявляется существенное различие между ними.
- 9.Какую роль в стихотворениях играет образ пустыни?
- 10.Сделайте вывод.

Задание №2. Чтение и анализ стихотворения А.С.Пушкина «К» (Я помню чудное мгновенье...) Прочитайте стихотворение (преподаватель или заранее подготовленный ученик). Ответьте на вопросы:

- 1.Кому посвящено стихотворение?
- 2.Какая тема раскрывается в этом стихотворении?
- 3.Найдите в тексте стихотворения примеры средств художественной выразительности: сравнения, эпитеты, метафору.

Задание №3. Чтение и анализ стихотворения А.С.Пушкина «На холмах Грузии» Прочитайте стихотворение (преподаватель или заранее подготовленный ученик).Письменно ответьте на вопросы:

- 1.Опишите внутреннее душевное состояние героя.
- 2.Какова роль пейзажа в стихотворении?

Практическая работа № 2 «Русская литература второй половины 19 века» 1.Прочитайте

главу X романа И.С. Тургенева «Отцы и дети», заполните таблицу «Отношение к Базарову окружающих»

Павел Петрович Кирсанов	
Николай Петрович Кирсанов	
Слуги	
Дуняша	
Пётр	
Фенечка	
Дворовые мальчишки	
Прокофьич	
Все привыкли к нему	
	9 примеров

2. Прочитайте эпизод «Пляска у дядюшки» (т.2, ч.4, гл.7) из романа Л.Н.Толстого «Война и мир».

- Какой мы видим Наташу Ростову в этом эпизоде?
- Какую черту характера героини особенно выделяет Л.Н.Толстой?

3. Прочитайте фрагмент романа Ф.М.Достоевского «Преступление и наказание»

- с помощью какой художественной детали Достоевский передаёт в этом эпизоде, что Соня стыдится своего положения? Выпишите цитаты.

- Какими сравнениями Соня передаёт своё эмоциональное отношение к Катерине Ивановне и её неспособность к жизни? Выпишите цитаты.

- Каким словосочетанием в этом фрагменте автор передаёт главную душевную потребность Сони , смысл её жизни. Выпишите цитаты.

- Каким повторяющимся эпитетом характеризует Соня Катерину Ивановну. Выпишите цитаты.

4. Прочитайте фрагменты из пьесы А.П.Чехова «Вишнёвый сад».

- В какой обстановке воспитывались Гаев и Раневская?

- Как привык жить Гаев? Что он любил? Каковы привычки Раневской?

- Вспомните цитату, наиболее полно и правдиво рассказывающую о судьбе Раневской.

- Какие недостатки видит в себе Гаев? Раневская?

- Каковы черты характера Гаева? Раневской?

Практическая работа № 3 «Поэзия военной поры. Чтение и анализ стихотворений Д.С.Самойлова «Сороковые, роковые...», К.Симонова «Ты помнишь, Алеша, дороги Смоленщины...»

Задание №1. Чтение и анализ стихотворения Д.С.Самойлова «Сороковые, роковые...»

Выразительное чтение стихотворения (преподаватель или заранее подготовленный учащийся).

1. Какими словами поэт рисует картину войны?

2. Как меняется настроение поэта. Когда он вспоминает себя на войне?

3. Какие чувства испытывает поэт, вспоминая свою юность?

2. Чтение и анализ стихотворения К.Симонова «Ты помнишь, Алеша, дороги Смоленщины...»

Выразительное чтение стихотворения (преподаватель или заранее подготовленный учащийся).

1. Сколько частей в стихотворении?

2. К кому обращается Симонов?

3. Какие картины возникают в вашем воображении после прочтения первой части стихотворения?

4. Найдите в первой части стихотворения эпитеты, которые передают настроение поэта.

5. Что такое Родина, по мнению поэта? Какое открытие он делает для себя?

6. Чем отличается по настроению вторая часть стихотворения?

7. Найдите примеры олицетворения во второй части стихотворения.

8. Чьи образы на дорогах войны запечатлела память поэта? Прочитайте.

9. как меняется образ солдата к концу стихотворения?

10. Чей образ предстаёт в последней строфе?
11. Какую проблему открывает нам автор?
12. Какие чувства вызывает у вас это стихотворение?

Практическая работа № 4 «Проза 50-80-х годов. Чтение и анализ рассказа В.М.Шукшина «Чудик»

Чтение и анализ рассказа В.М.Шукшина «Чудик».

1. Словарная работа. Выяснить лексическое значение слова «чудик».
2. Каким мы видим главного героя рассказа? Чем Чудик выделяется из своей среды?
3. Приведите примеры из текста рассказа о его происшествиях и оплошностях.

Заполните таблицу.

Ситуация	Поведение Чудика	Отношение окружающих

4. Как он сам воспринимает свои поступки?
5. Каково соотношение внешнего и внутреннего мира героя?
6. Почему автор сообщает биографические данные героя в конце рассказа?
7. Как вы считаете, для чего служит юмор в рассказе?
8. Прототипом каких героев русской литературы является Чудик?

Приложение 6.3
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.03 ИСТОРИЯ

2024 г.

Разработчик(и): Гусакова А.Д., преподаватель академического колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	20
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	33
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	34

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.03 «История» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.03 «История» входит в раздел «Общеобразовательные предметы».

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	120
в том числе:	
· теоретическое обучение	38
· практические занятия (<i>если предусмотрено</i>)	78
· лабораторные занятия (<i>если предусмотрено</i>)	
· самостоятельная работа	
· консультации	
· промежуточная аттестация – (<i>дифференцированный зачет</i>)	4
· итоговая аттестация	экзамен

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности;

патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

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

духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику предмета «История» личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;

Л2 представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе;

Л3 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;

Л4 неприятие любых форм экстремизма, дискриминации;

Л5 активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны;

Л6 понимание роли различных социальных институтов в жизни человека;

Л7 готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней);

Л8 осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России;

Л9 ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране;

Л10 российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите;

Л11 ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора;

Л12 готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков;

Л13 активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства;

Л14 готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

Л15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни;

Л16 восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства;

Л17 осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения;

Л18 понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества;

Л19 стремление к самовыражению в разных видах искусства;

Л20 готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;

Л21 установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность;

Л22 интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания;

Л23 осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности;

Л24 повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения;

Л25 понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов;

Л26 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

Л27 осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред;

Л28 ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой;

Л29 овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира;

Л30 овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- сформировать общее для граждан Российской Федерации осознание своего российского гражданства, принадлежности к российской нации;
- сформировать уважение к законам и правопорядку;
- принимает традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности;
- иметь выраженную нравственную позицию, сознательно строить свое поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей и нравственных чувств (чести, долга, справедливости, милосердия и дружелюбия);
- осуществлять деятельность в интересах общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- осознавать возможности взаимодействия с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;
- готовность осуществлять деятельность, направленную на оказание помощи, в том числе на предупреждение и облегчение человеческих страданий;
- осознавать уважение к своему народу, испытывать чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- формирование уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации, являющемуся основой российской идентичности и главным фактором национального самоопределения, уважение к государственным символам (герб, флаг, гимн);
- осознавать российскую идентичность в поликультурном социуме, чувствовать причастность к историко-культурной общности русского народа и судьбе России;
- осознавать идеалы и убеждения, управляющие жизнью человека, служащие ориентиром и помогающие принимать правильные решения;
- умение вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения;
- принятие гуманистических ценностей, осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению;

- уважать труд и людей труда, трудовые достижения, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности;
- иметь положительный образ семьи, родительства (отцовства и материнства), интериоризация традиционных семейных ценностей;
- сформированность эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- готовность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства;
- понимание значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- сформировать возможность само выражаться в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- уважать труд и людей труда, трудовые достижения, добросовестно, ответственно и творчески относиться к разным видам трудовой деятельности;
- готовность обучающихся к трудовой деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем;
- осознавать выбор будущей профессии как путь и способ реализации собственных жизненных планов;
- ориентация на достижение личного счастья, реализацию позитивных жизненных перспектив, инициативность, креативность, готовность и способность к личностному самоопределению, способность ставить цели и строить жизненные планы;
- бережно относиться к родной земле, природным богатствам России и мира;
- понимать влияние социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, нести ответственность за состояние природных ресурсов;
- понимание и осознание действий, приносящих вред окружающей среде;
- оценивать возможность наступления неблагоприятных экологических последствий предпринимаемых действий, предотвращать их;
- сформировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;
- развивать компетенции сотрудничества со сверстниками, детьми младшего возраста, взрослыми в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;
- владеть достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, интересоваться научными знаниями об устройстве мира и общества.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- создать историко-географический образ, включая представление о территории и границах России, ее географических особенностях, знание основных исторических событий развития государственности и общества;
- подготовить проект "Конституция РФ - основной закон государства";
- подготовка сообщения, решение ситуационных задач;
- подготовить презентацию на тему "Религии мира", "Формирование наций и национальностей";
- организовать и проконтролировать групповую работу со сверстниками;
- определять понятие "Социальный институт". Называть основные функции социальных институтов;
- подготовка сообщения о волонтерской деятельности, о деятельности гуманитарных организаций в России (мире);
- подготовить сообщение (презентацию) на тему "Герои-подростки, участвовавшие в ВОВ";

- подготовить проект о государственных символах России;
- подготовить сообщение (презентацию) на тему "Герои-подростки, участвовавшие в ВОВ";
- определять понятие "Духовные ценности";
- организовывать работу в группе;
- формирование и осознание понятий добра и зла в жизни человека;
- подготовить сообщение о трудовых подвигах советского народа в годы индустриализации;
- подготовить проект "Моя семья";
- подготовить сообщения на темы "Быт советского народа в послевоенные годы", "Достижения советского спорта", "Научные открытия 21 века";
- подготовить презентации о современных течениях в искусстве;
- написать эссе;
- участие в проектах;
- беседа на тему: Труд в тылу во время ВОВ;
- рассказать о социальных проектах;
- составить рассказ о своей будущей профессии;
- выполнять домашние задания;
- понимание экологической культуры;
- рассказать о природных катастрофах;
- подготовить сообщение "Проблемы глобального потепления";
- составить таблицу "Деятельность человека и ее влияние на природу";
- создание презентации по теме (работа в группе);
- чтение материала параграфов;
- рассказать о достижениях науки в годы Второй мировой войны.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее

решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

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

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов,

собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;

г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Учитывая специфику предмета «История» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

М2 определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;

М3 формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; М4 определять закономерности и противоречия в исторических явлениях;

М5 корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

М6 искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск;

М7 самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания;

М8 овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

М9 формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов;

М10 ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях;

М11 выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

М12 анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; М13 оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт;

М14 разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;

М15 задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду;

М16 уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности;

М17 уметь применять знания из разных предметных областей;

М18 критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;

М19 работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

М20 приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции;

М21 самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач;

М22 определять способы коммуникации для всех сфер жизни;

М23 определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

М24 применять различные способы общения и взаимодействия;

М25 применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации; М26 логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

М27 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи;

М28 определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи;

М29 определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

М30 объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

М31 брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

М32 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;

М33 осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;

- М34 самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения;
- М35 давать оценку новым ситуациям по заданным критериям;
- М36 расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений;
- М37 делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- М38 оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира;
- М39 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
- М40 давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- М41 владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- М42 использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения;
- М43 оценивать риски и принимать решения по их снижению;
- М44 способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- М45 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета;
- М46 стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- М47 способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- М48 способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
- М49 объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- М50 понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности;
- М51 признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала;
- М52 развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать

соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
- эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать свое право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Познавательные

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в

профессиональную среду;

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Коммуникативные

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;
- предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- сформулировать учебную задачу;
- определить критерии для составления сравнительной таблицы;
- сформулировать цель занятия;
- сравнить различные точки зрения
- выполнить учебную задачу;
- поиск информации в различной информационной среде;
- решение исторических задач;
- работа с историческим источником;
- сравнение сфер жизни общества;
- определять этапы выполнения собственной работы;

- решение исторических задач;
- работа с историческим источником;
- аргументированно высказывать свою точку зрения на исторические ситуации;
- составить план текста;
- использовать исторические средства для решения профессиональных задач;
- оценка современных исторических событий;
- уметь применять исторические знания для решения коммуникационных задач;
- поиск информации в различной информационной среде по заданной теме;
- анализ исторического текста;
- подготовка сообщений, создание презентации по теме (работа в группе);
- поиск информации в различной информационной среде по заданной теме;
- работа в группах;
- организация совместной работы в группе;
- совместная работа в группе, с преподавателем;
- высказать свою точку зрения на историческую тему;
- аргументированно отстаивать собственную точку зрения на исторические процессы;
- работа в группах;
- распределить роли в группе при выполнении совместного задания;
- брать на себя роль лидера группы и распределять роли при выполнении задачи;
- работа в группах;
- работа в группах;
- индивидуальная и групповая работа;
- индивидуальная и групповая работа;
- индивидуальная работа;
- работа с историческим источником, историческое сочинение;
- изучать дополнительную историческую литературу;
- дискуссия, историческое сочинение;
- изучение учебного материала;
- изучение дополнительной исторической литературы;
- выполнение учебных задач;
- оценивать результат своей работы на занятиях;
- оценивать результат своей работы на занятиях;
- индивидуальная и групповая работа;
- выполнение учебных задач;
- изучение учебного материала;
- решение учебных задач;
- групповая работа;
- работа в группах;
- индивидуальная и групповая работа;
- работа в группах;
- индивидуальная работа и работа в группах;
- работа с историческими источниками.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса «История»

П1 понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской

Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России);

П2 знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века;

П3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов;

П4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы;

П5 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века;

П6 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками;

П7 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности;

П8 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее);

П9 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России;

П10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории;

П11 знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Первая мировая война		10	
Тема 1.1. Мир накануне Первой мировой войны	Лекция: Общая периодизация новейшей истории. Мир накануне Первой мировой войны. Индустриальное общество. Рабочее и социалистическое движение. Профсоюзы. Национализм. Империализм	2	Л1, Л4, Л8, Л12, Л29, М1, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 1 Региональные конфликты накануне Первой мировой войны	2	
Тема 1.2. Первая мировая война и её последствия	Лекция: Причины Первой мировой войны. Ситуация на Балканах. Сараевское убийство. Нападение Австро-Венгрии на Сербию. Вступление в войну Германии, России, Франции, Великобритании, Японии, Черногории, Бельгии	2	Л1, Л3, Л4, Л7, Л8, Л9, Л10, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29,

			Л30, М1, М2,
	Практическое занятие № 2 Революция 1917 года и выход из войны России	2	М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
	<p>Практическое занятие № 3 Последствия Первой мировой войны для России: политические, экономические, социальные и культурные</p>	2	M14, M17, M18, M19, M20, M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Раздел 2. Межвоенный период(1918-1939)		8	
Тема 2.1. Версальско-Вашингтонская система	Лекция: Планы послевоенного устройства мира. Рапалльское соглашение и признание СССР. Вашингтонская конференция. Пацифистское движение Пакт Бриана Келлога	2	L1, L8, L12, L29, M1, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, M13, M14, M18, M20, M21, M22, M23, M24, M25, M26, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 4 Версальская система. Лига Наций	2	
	Практическое занятие № 5 Образование новых национальных государств. Антиколониальные выступления в Азии и Северной Африке	2	

<p>Тема 2.2. Страны Западной Европы в 1920-е годы</p>	<p>Лекция: Послевоенная стабилизация. Либеральные политические режимы. Авторитарные режимы в Европе: Польша и Испания. Б.Муссолини и идеи фашизма. Приход к власти фашистов в Италии. Кризис Матеотти. Итальянский фашизм, приход к власти фашистов</p>	<p>2</p>	<p>Л4, Л12, Л13, Л29, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36,</p>
--	--	----------	--

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
			М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Раздел 3. Революция 1917–1922 гг.		44	
Тема 3.1 Революция 1917–1922 гг.	Лекция: Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса	2	Л1, Л3, Л4, Л8, Л12, Л29, М1, М2, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 6 Российская империя накануне революции. Территория и население. Объективные и субъективные причины обострения экономического и политического кризиса	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 1 Революционное движение и формирование политических партий	4	
Тема 3.2. Основные этапы и хронология революции 1917 г	Лекция: Февраль—март: восстание в Петрограде и падение монархии. Конец Российской империи. Отклики внутри страны: Москва, периферия, фронт, национальные регионы. Формирование Временного правительства и программа его деятельности. Петроградский Совет рабочих и солдатских депутатов и его решения	2	Л1, Л4, Л8, Л10, Л12, Л13, Л29, М1, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36,
	Практическое занятие № 7 Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками (Октябрьская революция). Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров	2	

			M37,
--	--	--	------

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
	Самостоятельная работа обучающихся № 2 Развитие революционного кризиса в России (октябрь-февраль 1917 г.)	4	М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Тема 3.3. Первые революционные преобразования большевиков	Лекция: Диктатура пролетариата как главное условие социалистических преобразований. Первые мероприятия большевиков в политической и экономической сферах. Борьба за армию	2	Л1, Л3, Л4, Л8, Л9, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 8 Слом старого и создание нового госаппарата. Советы как форма власти. Слабость центра и формирование многовластия на местах. ВЦИК Советов. Совнарком. ВЧК по борьбе с контрреволюцией и саботажем	2	
	Практическое занятие № 9 Декрет о мире и заключение Брестского мира. Отказ новой власти от финансовых обязательств Российской империи	2	
	Практическое занятие № 10 Создание Высшего совета народного хозяйства (ВСНХ) и территориальных совнархозов. Первая Конституция РСФСР 1918 г.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 3 Становление советской государственности (1911-1918 гг.)	4	
	Самостоятельная работа обучающихся № 4 Социальная и экономическая политика. «Военный коммунизм»	2	
Тема 3.4. Гражданская война (1917-1922)	Лекция: Гражданская война как общенациональная катастрофа. Причины, этапы и основные события Гражданской войны	2	Л1, Л3, Л4, Л7, Л8, Л9, Л10, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18,
	Практическое занятие № 11 Террор красный и белый и его масштабы. Убийство царской семьи. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Вопрос о земле. Национальный фактор в Гражданской войне. Декларация прав народов России и её значение. Эмиграция и формирование русского зарубежья	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
	Практическое занятие № 12 Начало формирования основных очагов сопротивления большевикам. Палитра антибольшевистских сил: их характеристика и взаимоотношения. Идеология Белого движения. Комуч, Директория, правительства А. В. Колчака, А. И. Деникина и П. Н. Врангеля	2	M19, M20, M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42,
	Самостоятельная работа обучающихся № 5 Иностранная интервенция в России. Внутреннее положение РСФСР в 1920-1921 гг. Новая экономическая политика. Образование СССР.	4	M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2,
	Самостоятельная работа обучающихся № 6 Культура и искусство СССР в предвоенное десятилетие	4	П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Раздел 4. Вторая мировая война		24	
Тема 4.1 Причины, ход, значение (1939-1945)	Лекция: Мир накануне Второй мировой войны. Предпосылки, причины Второй мировой войны. Великая Отечественная война 1941—1945 гг.	2	Л1, Л3, Л4, Л7, Л8, Л9, Л10, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 13 Массовый героизм воинов — представителей всех народов СССР. Причины поражений Красной Армии на начальном этапе войны. Чрезвычайные меры руководства страны, образование Государственного комитета обороны	2	
	Практическое занятие № 14 Первый период войны (июнь 1941 — осень 1942 г.). Вторжение. Причины нападения Германии на СССР. План «Барбаросса». Захватнические цели фашистов и общенародный характер войны со стороны СССР. Освещение войны в западной и отечественной литературе. Разоблачение фальсификаций. Брестская крепость	2	
	Практическое занятие № 15 Лагеря уничтожения. Холокост. Этнические чистки на оккупированной территории СССР. Нацистский плен. Уничтожение военнопленных и медицинские эксперименты над заключёнными. Угон советских людей в Германию. Разграбление и уничтожение культурных ценностей. Начало массового сопротивления врагу. Восстания в нацистских лагерях	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды результатов освоения ООП
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	Практическое занятие № 16 Развёртывание массового партизанского движения. Антифашистское подполье в крупных городах. Значение партизанской и подпольной борьбы для победы над врагом. Сотрудничество с врагом: формы, причины, масштабы. Создание гитлеровцами воинских формирований из советских военнопленных	2	
	Практическое занятие № 17 Коренной перелом в ходе войны (осень 1942—1943 г.). Складывание антигитлеровской коалиции. Международные конференции	2	
	Практическое занятие № 18 Решающий вклад СССР в разгром гитлеровской Германии. Основные причины и факторы Победы. Потери СССР в ходе войны. Экономические и демографические последствия. Судьбы советских военнопленных и интернированных лиц	2	
	Практическое занятие № 19 Начало блокады Ленинграда. Оборона Одессы и Севастополя. Москва в блокадном положении. Итоги битвы за Москву. Блокада Ленинграда. Героизм и трагедия гражданского населения. Эвакуация ленинградцев. «Дорога жизни»	2	
	Практическое занятие № 20 Взятие Берлина. Разгром Квантунской армии Японии и завершение Второй мировой войны	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 7 Основные битвы советских войск в годы Великой отечественной войны	4	
	Консультация № 1 Идеология, культура и война. Русская Православная Церковь в годы войны.	2	
Раздел 5. Послевоенное мирное урегулирование		16	
Тема 5.1. Место и роль СССР в послевоенном мире	Лекция: Влияние последствий войны на советскую систему и общество. Послевоенные ожидания и настроения. Представления власти и народа о послевоенном развитии страны	2	Л1, Л4, Л9, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19,

<p>Практическое занятие № 21 Положение на послевоенном потребительском рынке. Колхозный рынок. Государственная и коммерческая торговля. Голод 1946–1947 гг. Денежная реформа и отмена карточной системы</p>	<p>2</p>	<p>Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М19, М20, М21, М22,</p>
--	----------	---

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
	<p>Практическое занятие № 22 Ужесточение административно-командной системы. Соперничество в верхних эшелонах власти. Усиление идеологического контроля. Репрессии. Восстановление и развитие экономики. Демилитаризация экономики и переориентация на выпуск гражданской продукции. Восстановление индустриального потенциала страны</p>	2	M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Тема 5.2. Рост влияния СССР на международной арене.	<p>Лекция: Начало «холодной войны». Доктрина Трумэна. План Маршалла. Формирование биполярного мира</p>	2	L1, L3, L8, L12, L29, M1, M2, M3, M4, M5, M6, M7, M8, M9, M10, M11, M12, M13, M14, M17, M18, M19, M20, M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	<p>Практическое занятие № 23 Советизация Восточной и Центральной Европы. Создание Совета экономической взаимопомощи</p>	2	M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	<p>Практическое занятие № 24 Организация Североатлантического договора (НАТО). Создание по инициативе СССР Организации Варшавского договора.</p>	2	M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	<p>Самостоятельная работа обучающихся № 9 Советский Союз в последние годы жизни И.В. Сталина: проблемы сельского хозяйства, итоги четвертой пятилетки, послевоенные репрессии</p>	4	M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Раздел 6. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.		13	
Тема 6.1. Период «оттепели»	<p>Лекция: Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Первые признаки наступления «оттепели» в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение «культ личности» Сталина. Реакция на доклад Хрущёва в стране и мире.</p>	2	L1, L9, L12, L13, L16, L17, L18, L19, L20, L21, L22, L23, L28, L29, L30, M1, M2, M3, M4, M5, M7,

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
	<p>Самостоятельная работа обучающихся № 10 Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики</p>	3	М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Тема 6.2. Социально-экономическое развитие СССР	<p>Лекция: Конец «оттепели». Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущёва</p>	2	Л1, Л4, Л8, Л9, Л12, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л30, М1, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	<p>Практическое занятие № 25 Аграрная реформа. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Перемены в научно-технической политике. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли</p>	2	
	<p>Практическое занятие № 26 Оценка Хрущёва и его реформ современниками и историками</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся № 11 Духовная жизнь в СССР в 1940-1960-е гг. Развитие культуры и науки в первые послевоенные годы. Духовная жизнь в период «оттепели». Наука в условиях «холодной войны». СССР на международной спортивной арене</p>	2	
Раздел 7. Советское государство и общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.		14	

<p>Тема 7.1. Политический курс Л.И. Брежнева</p>	<p>Лекция: Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Поиски идеологических ориентиров. Десталинизация и ресталинизация. Конституция СССР 1977 г. Концепция «развитого социализма»</p>	<p>2</p>	<p>Л1, Л3, Л7, Л9, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6,</p>
---	--	----------	--

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
	Практическое занятие № 27 Наращивание застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Рост теневой экономики. Ведомственный монополизм. Замедление темпов развития. Исчерпание потенциала экстенсивной индустриальной модели	2	M7, M8, M9, M10, M11, M12, M13, M14, M18, M20, M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 28 Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения Уровень жизни разных социальных слоёв. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения	2	M7, M8, M9, M10, M11, M12, M13, M14, M18, M20, M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Самостоятельная работа обучающихся № 12 Наука, литература и искусство. Спорт. 1960-1980-е гг.	2	M7, M8, M9, M10, M11, M12, M13, M14, M18, M20, M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Тема 7.2. Вектор внешней политики Л.И. Брежнева	Лекция: Доктрина Брежнева. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Конфликт с Китаем	2	L1, L4, L7, L8, L9, L10, L12, L16, L17, L18, L19, L28, L29, L30, M1, M3, M4, M5, M7, M8, M9, M10, M11, M12, M13, M14, M17, M18, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 29 Подъём антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов	2	L1, L4, L7, L8, L9, L10, L12, L16, L17, L18, L19, L28, L29, L30, M1, M3, M4, M5, M7, M8, M9, M10, M11, M12, M13, M14, M17, M18, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 30 Ввод советских войск в Афганистан. Предпосылки и причины ввода советских войск в Афганистан. Интересы США, Пакистана, Китая в Афганской войне	2	L1, L4, L7, L8, L9, L10, L12, L16, L17, L18, L19, L28, L29, L30, M1, M3, M4, M5, M7, M8, M9, M10, M11, M12, M13, M14, M17, M18, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Раздел 8. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)		12	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды результатов освоения ООП
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 8.1. Курс М.С. Горбачёва	<p>Лекция: М.С. Горбачёв и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и её противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Появление коммерческих банков. Принятие закона о приватизации государственных предприятий</p>	2	Л1, Л3, Л4, Л8, Л9, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л24, Л25, Л26, Л27, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4,
	<p>Практическое занятие № 31 Концепция «социализма с человеческим лицом». «Новое мышление» Горбачёва</p>	2	М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М17, М18, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
Тема 8.2. Изменения в советской	<p>Лекция: Проблема Нагорного Карабаха и попытки её решения руководством СССР. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиция республиканских лидеров и национальных элит</p>	2	Л1, Л4, Л8, Л12, Л29, М1, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11,

<p>политике</p>	<p>Практическое занятие № 32 Роспуск СЭВ и организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы</p>	<p>2</p>	<p>M12, M13, M14, M17, M18, M19, M20, M21, M22, M23, M24, M25, M26, M27, M28, M29, M30, M31, M32, M33, M34, M35, M36, M37, M38, M39, M40, M41, M42, M43, M44, M45, M46, M47, M48, M49, M50, M51, M52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11</p>
-----------------	---	----------	--

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Коды результатов освоения ООП
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Тема 8.3. Распад СССР	Лекция: Демократизация советской политической системы. Раскол в КПСС и создание Компартии РСФСР.	2	Л1, Л3, Л4, Л8, Л9, Л10, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л28, Л29, Л30, М1, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 33 Предпосылки и причины распада СССР. «Парад суверенитетов». План автономизации – предоставления автономиям статуса союзных республик. Референдум о сохранении СССР и введении поста Президента РСФСР	2	
Раздел 9. Российская Федерация 1991-2020 гг.		24	
Тема 9.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Лекция: Последствия распада СССР. Б.Н. Ельцин. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. «Шоковая терапия». Ваучерная приватизация. Долларизация экономики. Гиперинфляция, рост цен и падение жизненного уровня населения. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений. Военно-политический кризис в Чеченской Республике	2	Л1, Л2, Л4, Л5, Л6, Л7, Л8, Л9, Л10, Л11, Л12, Л13, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М15, М16, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41,
	Практическое занятие № 34 Особенности осуществления реформ в регионах России. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и её значение. Полномочия Президента как главы государства и гаранта Конституции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 13 Полномочия Президента как главы государства и гаранта Конституции	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	Самостоятельная работа обучающихся № 14 Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики	2	М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 35 Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Финансовые пирамиды и залоговые аукционы. Вывод денежных активов из страны. Дефолт 1998 г. и его последствия.	2	
Тема 9.2. Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации	Лекция: Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Многопартийность. Политические партии и электорат. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов.	2	Л1, Л3, Л4, Л5, Л6, Л8, Л9, Л10, Л11, Л12, Л13, Л14, Л15, Л16, Л17, Л18, Л19, Л20, Л21, Л22, Л23, Л24, Л25, Л26, Л27, Л28, Л29, Л30, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, М11, М12, М13, М14, М15, М16, М17, М18, М19, М20, М21, М22, М23, М24, М25, М26, М27, М28, М29, М30, М31, М32, М33, М34, М35, М36, М37, М38, М39, М40, М41, М42, М43, М44, М45, М46, М47, М48, М49, М50, М51, М52, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11
	Практическое занятие № 36 Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов	2	
	Практическое занятие № 37 Экономическое развитие в 2000- е гг. Финансовое положение. Рыночная экономика и монополии. Экономический подъем 1999– 2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития	2	
	Практическое занятие № 38 Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти	2	
	Самостоятельная работа обучающихся № 15 Избрание В.В. Путина Президентом РФ в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных 81 проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы «Таврида» и др.). Начало конституционной реформы (2020)	4	
	Консультация № 2 Духовная жизнь России к началу XXI в.	2	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2	
Итоговая аттестация-экзамен			

Bcero:		
---------------	--	--

	120	
--	-----	--

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет гуманитарных дисциплин. Основное оборудование: Доска подкатная; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-V2, экран Lumien Eco Picture); Парты ученические двойные; Стол преподавателя; Стулья. Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 7 Professional (ООО "Пас Материально-технич. обеспечение ифик Компьютеры Груп", ГК №55 от 03.05.2011 г., лицензия №48467770 от 06.05.2011 г.). 2. Microsoft Office ProPlus 2010 Russian Acdmc (ООО "Пасифик Компьютеры Груп", ГК

№254 от 01.11.2010 г., лицензия №47549521 от 15.10.2010 г., бессрочно). 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф (ООО "Базис", договор №2019-596 от 25.12.2019 г., лицензия №2567, действие от 01.01.2020 г. до 31.12.2020 г.). 4. Google Chrome (свободное).

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Сафонов, А. А. Россия в мире. Конец XX — до XXI века (базовый уровень). 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Народное просвещение). — ISBN 978-5-534-15641-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509259>
2. Зуев, М. Н. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / М. Н. Зуев, С. Я. Лавренов. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 545 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01293-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433333>
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, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01245-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452675>
4. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Д. О. Чураков [и др.] ; под редакцией Д. О. Чуракова, С. А. Саркисяна. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 462 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10034-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/433619>
5. История России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01272-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434005>
6. Крамаренко, Р. А. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. А. Крамаренко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 197 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09199-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/index.php/bcode/438399>
7. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 2. XX век — начало XXI века : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 257 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08561-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437474>

8. История. История России 1914-1945 гг. (в двух частях):учебник/Горинов М.М. и другие; под редакцией Торкунова А.В. – Москва: издательство Просвещение. 2022 г.

9. История. История России 1946 – начало XXI века (в двух частях):учебник/Горинов М.М. и другие; под редакцией Торкунова А.В. – Москва: издательство Просвещение. 2022 г.

Дополнительная литература

1. Касьянов, В. В. История России : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09549-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/442354>

2. Волошина, В. Ю. История России. 1917—1993 годы : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. Ю. Волошина, А. Г. Быкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05792-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454066>

3. Замалеев, А. Ф. История отечественной культуры : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ф. Замалеев. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 196 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08123-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491208>

Электронные ресурсы

1. Всемирная и российская история – <http://www.history.ru>

2. История России и мировая история - <http://www.istmirra.com>

3. Архивы России - <http://www.rusarchives.ru/links/index.shtml>

4. Российская государственная библиотека - <http://orel3.rsl.ru/bibliograf/history.htm>

5. Коллекция «Исторические документы» Российского общеобразовательного портала - <http://window.edu.ru>

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
Л1 готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей;	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тест № 1 (тема 1.2) Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л2 представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе	Тема 9.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
Л3 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Тема 3.1 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.2 Тема 7.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.2	
Л4 неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Тема 1.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.2 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л5 активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
Л6 понимание роли различных социальных институтов в жизни человека	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
Л7 готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)	Тема 1.2 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 9.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Л8 осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.2 Тема 6.2 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л9 ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л10 российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в	Тема 1.2	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите	Тема 3.2 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 7.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Тест № 1 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л11 ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
Л12 готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков	Тема 1.1 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л13 активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства	Тема 1.2 Тема 2.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л14 готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л15 ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни	Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л16 восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л17 осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и	Тема 1.2	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
самовыражения	Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л18 понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л19 стремление к самовыражению в разных видах искусства	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
Л20 готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л21 установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Л22 интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л23 осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л24 повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения	Тема 8.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л25 понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов	Тема 8.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л26 активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	Тема 8.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1
Л27 осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред	Тема 8.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Л28 ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Л29 овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 9.1 Тема 9.2	
Л30 овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия	Тема 1.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Метапредметные		
М1 формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тест 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тест 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М2 определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения	Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М3 формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М4 определять закономерности и противоречия в исторических явлениях	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М5 корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Тема 1.1 Тема 1.2	Вопросы для устного опроса 5.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М6 искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.2 Тема 3.4 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4
М7 самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
методы познания	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М8 овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М9 формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М10 ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
занятиях	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М11 выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М12 анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М13 оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт	Тема 1.1 Тема 1.2	Вопросы для устного опроса 5.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М14 разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М15 задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
М16 уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности	Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Историческое сочинение п. 5.4
М17 уметь применять знания из разных предметных областей	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 3.1 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М18 критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках	Тема 1.1 Тема 1.2	Вопросы для устного опроса 5.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М19 работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.2 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 9.2	
М20 приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М21 самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М22 определять способы коммуникации для всех сфер жизни	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М23 определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М24 применять различные способы общения и взаимодействия	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 7.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М25 применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М26 логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М27 понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М28 определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М29 определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М30 объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М31 брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального,	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
виртуального и комбинированного взаимодействия	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М32 осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М33 осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М34 самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
ресурсы, собственные возможностей и предпочтения	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М35 давать оценку новым ситуациям по заданным критериям	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М36 расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М37 делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач,	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
аргументировать его, брать ответственность за решение	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
МЗ8 оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М39 способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М40 давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М41 владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М42 использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М43 оценивать риски и принимать решения по их снижению	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М44 способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М45 саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М46 стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
действовать, исходя из своих возможностей	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М47 способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М48 способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М49 объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М50 понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
М51 признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
М52 развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные	Тема 1.1	Вопросы для

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
точки зрения на окружающий мир	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)
Предметные		
<p>П1 понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно- технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения</p> <p>Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР</p>	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
(России)	Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
П2 знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
<p>П3 умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2</p>	<p>Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)</p>
<p>П4 умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1</p>	<p>Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
П5 умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
<p>П6 умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2</p>	<p>Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)</p>
<p>П7 умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1</p>	<p>Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
П8 умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
<p>П9 приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2</p>	<p>Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)</p>
<p>П10 умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории</p>	<p>Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1</p>	<p>Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)</p>

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
	Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	
П1 знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров	Тема 1.1 Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3 Тема 3.4 Тема 4.1 Тема 5.1 Тема 5.2 Тема 6.1 Тема 6.2 Тема 7.1 Тема 7.2 Тема 8.1 Тема 8.2 Тема 8.3 Тема 9.1 Тема 9.2	Вопросы для устного опроса 5.1 Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2 Тест № 1 (тема 1.2) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3 (тема 4.1)

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету
ООП. 03 История

программы подготовки специалистов среднего звена
40.02.01 Право и организация социального обеспечения

Форма обучения: очная

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.03 «История».

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта с использованием оценочного средства – тестирование.

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения
Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей
Л2	представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и многоконфессиональном обществе
Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения
Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации
Л5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны
Л6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека
Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)
Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России
Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране
Л10	русская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите
Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора
Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков
Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства

Л14	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Л15	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни
Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства
Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и
Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения
	самовыражения
Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества
Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства
Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность
Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания
Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности
Л24	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения
Л25	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов
Л26	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде
Л27	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред
Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой
Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности

M6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
M7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
M8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
M9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
M10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
M11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения
M12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M15	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в
M16	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности
M17	уметь применять знания из разных предметных областей
M18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M24	применять различные способы общения и взаимодействия
M25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
M28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи

M29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
M30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
M31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
M32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
M33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
M34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
M35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
M36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения
M37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
M38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
M39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
M40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
M41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
M42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
M43	оценивать риски и принимать решения по их снижению
M44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
M45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
M46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
M47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
M48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
M49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
M50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности

М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир
П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)
П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века
П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе
Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения
	используя источники разных типов
П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века
П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками
П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической

	действительности
П8	<p>умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)</p>
П9	<p>приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России</p>
П10	<p>умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории</p>
П11	<p>знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров</p>

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Раздел 1. Первая мировая война				
	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопрос 1	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

Тема 1.1 Мир накану не Перво й миров ой войны	Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира	для проведе ния дифференц иро ванного зачета 6.2
	М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне	
	М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	
	М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях	
	М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	
	М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания	
	М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов	
	М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов	
	М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях	
	М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения	
	М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		

2	
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
M 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
M 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
M 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
M 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
M 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
M 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях

3			
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		

M 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
M 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
M 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
M 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
M 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
M 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
M 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
M 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
M 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
M 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
M 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности

М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
-------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		

П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	
П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	
П 5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П 6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П 7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 1.2 Первая мировая война и её последствия	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопросы 2-4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Тест № 1 (вариант 1, 2) Историческое сочинение п. 5.4	задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		

Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		

М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М1	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

8	
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
M 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи

М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		

3 5	
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М55	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		

1		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир	
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	
П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

П 7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности
П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)
П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории
П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

Раздел 2. Межвоенный период (1918-1939)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 2.1.	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопросы 5-6 Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференциро
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

Версальско - Вашингтон ская система	3		ванного зачета 6.2
	M 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях	
	M 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	
	M 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск	
	M 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания	
	M 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов	
	M 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов	
	M 10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях	
	M 11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения	
	M 12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	
	M 13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт	
	M 14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		

2	
3	
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира

М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		

М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	
П 5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	
П 6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 2.2. Страны Западной Европы в 1920-е годы	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Историческ ое сочинение п. 5.4	Вопрос ы к зачёту 6.1 Тестовы е задания для проведе ния дифференц иро ванного зачета 6.2
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М1	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

0	
M 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
M 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		

М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям

М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
-------------	--	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		

М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		
П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 3. Революция 1917–1922 гг.				
Тема 3.1 Революция 1917–1922 гг. СРС № 1	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 7-8) Историческое сочинение п. 5.4	Вопрос ы к зачёту 6.1 Тестовы е задания для проведе ния дифференц иро ванного зачета 6.2
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		

М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом из имеющихся материальных и нематериальных ресурсов	анал	
М 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей		
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	M21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	M22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	M23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	M24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	M25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		

М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений

6		
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М4	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		

2	
M 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
M 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
M 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
M 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
M 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
M 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
M 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
M 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
M 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
M 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
П 5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
П 6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.2. Основные этапы и хронология революции 1917 г. СРС № 2	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 9-16)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 1 0	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		6.2
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		

М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		

М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства

	М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
--	-------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

П 1	<p>понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)</p>		
П 2	<p>знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века</p>		
П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.3. Первые революцио нные преобразов ания	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 10- 16)	Вопрос ы к зачёту 6.1 Тестовые
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
большевик ов СРС № 3, 4	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л11	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		

3		
Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства	
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и	
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества	
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства	
Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность	
Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания	
Л 2 3	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

4	
M 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
M 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
M 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
M 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
M 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
M 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
M 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		

М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений

6		
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М4	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		

2	
M 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
M 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
M 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
M 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
M 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
M 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
M 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
M 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
M 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
M 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	
П 5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	
П 6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.4. Гражданская война (1917-1922) СРС № 5, 6	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 17-19)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференциро
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		вального зачета 6.2
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности российского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		

М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М1	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

8	
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
M 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи

М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		

3 5	
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М55	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		

1		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир	
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	
П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

П 7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности
П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)
П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России
П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории
П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров

Раздел 4. Вторая мировая война

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 4.1 Причины	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 20-22) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

, ход,
значение
(1939-
1945)
СРС № 7

Л 9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и
Л 1 0	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите
Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков
Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства
Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства

дифференц
и ро
ванного
зачета 6.2

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		

Л 2 8	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой
Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М1	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		

4	
M 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи

М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
-------------	--	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению

	М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
--	-------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

4 9		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности	
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала	
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир	
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		
П 8	<p>умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 5. Послевоенное мирное урегулирование				
	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Тема 5.1. Место и роль СССР в послевоенн ом мире	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 23- 25)	Вопрос ы к зачёту 6.1 Тестовы е задания для проведе ния дифференц иро ванного зачета 6.2
	Л 9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л2	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с		

8	природной и социальной средой
Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М1	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анал		

4	иза имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
M 2	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и

	8	возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
--	---	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению

	М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
--	-------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

4 9		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности	
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала	
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир	
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		
П 8	<p>умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Тема 5.2. Рост влияния СССР на международную арену. СРС № 9	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 26-27)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания			

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		

M 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M 2	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		

М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований

М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		
П 8	<p>умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 6. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.				
	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Тема 6.1. Перио д «оттепели» СРС № 10	Л 9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 28-30) Историческое сочинение п.5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М1	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

8	
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
M 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
M 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
M 3	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям

0			
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М3	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		

6	
M 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
M 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
M 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
M 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
M 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
M 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
M 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
M 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
M 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
M 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
M 4	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию

	7		
--	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М5	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

2			
П 1	<p>понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)</p>		
П 2	<p>знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века</p>		
П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

П 7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности	
П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)	
П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России	
П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории	
П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 6.2. Социально	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

- экономиче ское развитие СССР СРС № 11	Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства	дифференц иро ванного зачета 6.2
	Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и	
	Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества	
	Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства	
	Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
	Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность	
	Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания	
	Л 2 3	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		

5	
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		

М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		

М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства

	М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
--	-------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

П 1	<p>понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)</p>		
П 2	<p>знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века</p>		
П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 7. Советское государство и общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.				
Тема 7.1. Политичес ки	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета й курс Л.И. Брежнева СРС № 12	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
ЛЗ	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 31-32)	Вопросы к зачёту 6.1	
Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)			
Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и			
Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства			
Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства			
Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и			
Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества			
Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства			
Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем			
Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность			
Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания			Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2

Л123	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		

М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		

2 3	
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
M 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
M 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
M 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
M 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
M 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
M 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
M 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
M 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
M	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения

	3		
	4		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		

M 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
M 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
M 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
M 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
M 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
M 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
M 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
M 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
M 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
M 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
M 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности

М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
-------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		

П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	
П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	
П 5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П 6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П 7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 7.2. Вектор внешне й полити ки Л.И.	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 33-	Вопрос ы к зачёту 6.1
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета Брежнева	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России	35)	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета б.2
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

	M4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	M5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		

М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению

	М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
--	-------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

4 9		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности	
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала	
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир	
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		
П 8	<p>умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 8. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)				
	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Тема 8.1. Курс М.С. Горбачё ва	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 36-37)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачёта 6.2
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		

2	
2	
Л 2 3	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности
Л 2 4	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения
Л 2 5	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов
Л 2 6	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде
Л 2 7	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред
Л 2 8	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой
Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		

M 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
M 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
M 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М2	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

8	
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира

М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		

М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	
П 5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	
П 6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 8.2. Изменения в советской политике	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 38-39)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		

M 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
M 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
M 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		

М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение

7			
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

M 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
M 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
M 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
M 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
M 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
M 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
M 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
M 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
M 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
П 5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
П 6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 8.3. Распад СССР	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 40-42)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства
Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства
Л 2 8	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой
Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

M 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
M 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
M 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
M 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень

M 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
M 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		

М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		
П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 9. Российская Федерация 1991-2020 гг.				
Тема 9.1. Становление новой России (1992–1999 гг.) СРА № 13, 14	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 43-45)	Вопросы к зачёту 6.1
	Л 2	представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений в поликультурном и		
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны	Историческое сочинение п. 5.4	Тестовые задания для проведения дифференцированного зачёта 6.2
	Л 6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека		
	Л 7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	русская идентичность, способность к осознанию русской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства
Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства
Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность
Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания
Л 2 3	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		

М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 5	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду
М 1 6	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		

М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия

М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
-------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М3	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		

7	
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты

4 8			
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

П 1	<p>понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)</p>		
П 2	<p>знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века</p>		
П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 9.2. Россия в XXI в.: вызовы времен и и задачи	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 46- 48)	Вопрос ы к зачёту 6.1 Тестовые
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
модернизации СРС № 15	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны		
	Л6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		

Л 1 0	русская идентичность, способность к осознанию русской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
Л 1 1	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора		
Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
Л 1 4	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
Л 1 5	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни		
Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		

Л 2 4	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения
Л 2 5	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов
Л 2 6	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде
Л 2 7	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред
Л 2 8	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой
Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

M 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
M 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 5	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду
M 1 6	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности
M 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
M 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
M	определять способы коммуникации для всех сфер жизни

	2 2		
--	--------	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М2	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		

7	
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира

8			
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

M 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
M 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
M 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
M 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
M 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
M 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
M 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
M 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
M 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	
П 5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века	
П 6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		

П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	К о д р е з у л ь т а т а о б у ч е н и я	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Раздел 1. Первая мировая война				
Тема 1.1 Практическое	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопрос 1	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведе
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

занятие № 1	М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне	ния дифференц иро ванного зачета 6.2
	М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	
	М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях	
	М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	
	М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания	
	М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов	
	М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов	
	М 10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях	
	М 11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		

М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		

М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 1.2 Практическое занятие № 2, 3	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопросы 2-4 Тест № 1 (вариант 1, 2) Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		

Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и	
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества	
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства	
Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность	
Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания	
Л 2 3	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М4	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

7	
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		
П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 2. Межвоенный период (1918-1939)				
Тема 2.1. Практическое занятие № 4, 5	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1, вопросы 5-6 Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачёта 6.2
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		

М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях	
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения	
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям	
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений	
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение	
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира	
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень	
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям	
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М4	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		

6			
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 3. Революция 1917–1922 гг.				
Тема 3.1 Практическое	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета занятия № 6	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	ЛЗ	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 7-8) Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		

М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

3 2	
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М4	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		

6			
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.2. Практическое занятие № 7	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для	Вопросы к
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России	устного опроса 5.1 (вопросы 9-16)	зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л10	русская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л2	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

9	
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		

М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М33	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

2	
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М4	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		

6			
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.3. Практическое	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета занятия № 8, 9, 10	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 10-16)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		

Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		

М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М4	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

7	
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		
П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 3.4. Практическое занятие № 11, 12	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 17- 19)	Вопрос ы к зачёту 6.1 Тестовы е задания для проведе ния дифференц иро ванного зачета 6.2
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		

Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		

1	
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		

М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М33	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

2	
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М4	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		

6			
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 4. Вторая мировая война				
Тема 4.1 Практическое	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета занятия № 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 20-22) Историческое сочинение п. 5.4 Тест № 2-3	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		

Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		

Л 2 8	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой
Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		

М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		

М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		

М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 5. Послевоенное мирное урегулирование				
Тема 5.1. Практическое	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета занятия № 21, 22	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 23-25)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		

Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
-----	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		

М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможностей и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М4	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		

7	
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		

П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		
П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 5.2. Практическое занятие № 23, 24	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 26- 27)	Вопрос ы к зачёту 6.1 Тестовы е задания для проведе ния дифференцир о ванного зачета 6.2
	Л 3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		

М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		

2	
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		

М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности	
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала	
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир	
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 6. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.				
Тема 6.2. Практическое занятие № 25, 26	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Историческое сочинение п. 5.4	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л 9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		

Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность
Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания
Л 2 3	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности
Л 2 8	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

M 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
M 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
M 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
M 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
M 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
M 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
M 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		

М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		

М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
	М50	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

П 1	<p>понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)</p>		
П 2	<p>знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века</p>		
П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с		

	точки зрения ее соответствия исторической действительности		
П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 7. Советское государство и общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.				
	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 31-32)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения		
	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		

<p>Тема 7.1. Практическое занятие № 27, 28</p>	Л 9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране	<p>задания для проведе ния дифференц иро ванного зачета 6.2</p>
	Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства	
	Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства	
	Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и	
	Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества	
	Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства	
	Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		

Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		

М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М3	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		

0	
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		

М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 7.2. Практическое занятие № 29,	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для	Вопросы к
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
30	Л7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)	устного опроса 5.1 (вопросы 33-35)	зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
-----	--	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		

М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		

М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		

М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 8. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)				
Тема 8.1. Практическое	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета занятия № 31	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 36-37)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л24	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения		

Л 2 5	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов		
Л 2 6	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде		
Л 2 7	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред		
Л 2 8	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	М6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск		
	М7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания		
	М8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		

М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		

М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М36	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений		
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		

М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М51	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века;		

	особенности развития культуры народов СССР (России)	
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	
П 3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов	
П 4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с		

	точки зрения ее соответствия исторической действительности		
П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П11	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 8.2.	Л1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 38-39)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л2	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		

Практическое занятие № 32	9		проведе ния дифференц иро ванного зачета 6.2
	М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне	
	М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	
	М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях	
	М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	
	М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск	
	М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания	
	М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов	
	М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов	
	М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М17	уметь применять знания из разных предметных областей		

М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М33	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

2	
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М4	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		

6			
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 8.3.	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Практическое занятие № 33	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 40-42)	Вопросы к зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	русская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства			

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Кодрезультата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях		

М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
М 1 2	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
М 1 3	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт
М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М18	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках		
	М19	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации		
	М20	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции		
	М21	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач		
	М22	определять способы коммуникации для всех сфер жизни		

2	
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи
М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М32	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	М33	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях		
	М34	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения		
	М35	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям		

М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
М 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
М 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
М 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
М 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
М 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований
М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М46	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		
	М47	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	М48	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
	М49	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		

М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности	
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала	
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир	
П 1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)	
П 2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П3	умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов		
	П4	умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы		
	П5	умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века		

П 6	<p>умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками</p>		
П 7	<p>умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П10	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		

	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Раздел 9. Российская Федерация 1991-2020 гг.				
Тема 9.1. Практическое занятие № 34, 35	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для устного опроса 5.1 (вопросы 43- 45)	Вопрос ы к зачёту 6.1
	Л 2	представление об основных правах, свободах и обязанностях гражданина, социальных нормах и правилах межличностных отношений		
	Л 4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л 5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны	Историческое сочинение п. 5.4	Тестовы е задания для проведе ния дифференц иро ванного зачета 6.2
	Л 6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека		
	Л 7	готовность к участию в гуманитарной деятельности (волонтерство, помощь людям, нуждающимся в ней)		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	русская идентичность, способность к осознанию русской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора		

Л 1 2	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков	
Л 1 3	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства	
Л 1 6	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства	
Л 1 7	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и	
Л 1 8	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества	
Л 1 9	стремление к самовыражению в разных видах искусства	
Л 2 0	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л21	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность		
	Л22	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания		
	Л23	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности		
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		

Л 2 9	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира
Л 3 0	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия
М 1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне
М 2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения
М 3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать <u>риски последствий</u> деятельности
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов		
	М10	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях		
	М11	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		

М 1 4	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов
М 1 5	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду
М 1 6	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности
М 1 7	уметь применять знания из разных предметных областей
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М23	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты		
	М24	применять различные способы общения и взаимодействия		
	М25	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации		
	М26	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	М27	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи		

М 2 8	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи
М 2 9	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы
М 3 0	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям
М 3 1	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
М 3 2	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
М 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
М 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
М 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
М 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М37	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение		
	М38	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира		
	М39	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	М40	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	М41	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований		

М 4 2	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения
М 4 3	оценивать риски и принимать решения по их снижению
М 4 4	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
М 4 5	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета
М 4 6	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М52	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

	П 8	умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)		
	П 9	приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России		
	П 1 0	умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории		
	П 1 1	знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров		
Тема 9.2.	Л 1	готовность к выполнению обязанностей гражданина и реализации его прав, уважение прав, свобод и законных интересов других людей	Вопросы для	Вопросы к

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Практическое занятие № 36, 37, 38	Л3	нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей, толерантного сознания и поведения в поликультурном мире, готовности и способности вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения	устного опроса 5.1 (вопросы 46-48)	зачёту 6.1 Тестовые задания для проведения дифференцированного зачета 6.2
	Л4	неприятие любых форм экстремизма, дискриминации		
	Л5	активное участие в жизни семьи, Организации, местного сообщества, родного края, страны		
	Л6	понимание роли различных социальных институтов в жизни человека		
	Л8	осознание российской гражданской идентичности в поликультурном и многоконфессиональном обществе, проявление интереса к познанию родного языка, истории, культуры Российской Федерации, своего края, народов России		
	Л9	ценностное отношение к достижениям своей Родины - России, к науке, искусству, спорту, технологиям, боевым подвигам и трудовым достижениям народа; уважение к символам России, государственным праздникам, историческому и природному наследию и памятникам, традициям разных народов, проживающих в родной стране		
	Л10	российская идентичность, способность к осознанию российской идентичности в поликультурном социуме, чувство причастности к историко-культурной общности русского народа и судьбе России, патриотизм, готовность к служению Отечеству, его защите		
	Л11	ориентация на моральные ценности и нормы в ситуациях нравственного выбора		
	Л12	готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиции нравственных и правовых норм с учетом осознания последствий поступков		
	Л13	активное неприятие асоциальных поступков, свобода и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства		
	Л14	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		

Л15	ответственное отношение к созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни		
-----	--	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л16	восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание эмоционального воздействия искусства		
	Л17	осознание важности художественной культуры как средства коммуникации и		
	Л18	понимание ценности отечественного и мирового искусства, роли этнических культурных традиций и народного творчества		
	Л19	стремление к самовыражению в разных видах искусства		
	Л20	готовность обучающихся к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем		

Л 2 1	установка на активное участие в решении практических задач (в рамках семьи, Организации, города, края) технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность	
Л 2 2	интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения изучаемого предметного знания	
Л 2 3	осознание важности обучения на протяжении всей жизни для успешной профессиональной деятельности и развитие необходимых умений для этого; готовность адаптироваться в профессиональной среде; уважение к труду и результатам трудовой деятельности	
Л 2 4	повышение уровня экологической культуры, осознание глобального характера экологических проблем и путей их решения	
Л 2 5	понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов	
Л 2 6	активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде	
Л 2 7	осознание своей роли как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	Л28	ориентация в деятельности на современную систему научных представлений об основных закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой		
	Л29	овладение языковой и читательской культурой как средством познания мира		
	Л30	овладение основными навыками исследовательской деятельности, установка на осмысление опыта, наблюдений, поступков и стремление совершенствовать пути достижения индивидуального и коллективного благополучия		
	М1	формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне		
	М2	определять существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения		
	М3	формулировать цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

М 4	определять закономерности и противоречия в исторических явлениях
М 5	корректировать деятельность на занятии, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
М 6	искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск
М 7	самостоятельно искать методы решения практических задач, применять различные методы познания
М 8	овладение видами деятельности по получению нового знания о событиях истории, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов
М 9	формирование способов познания и построения новых знаний при изучении исторических фактов
М 1 0	ставить и формулировать собственные задачи при изучении предмета истории на занятиях
М 1 1	выявлять причинно-следственную связь исторических событий и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М12	анализировать полученные в ходе решения исторической задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях		
	М13	оценивать исторические ситуации, оценивать приобретенный опыт		
	М14	разрабатывать план решения учебной исторической проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов		
	М15	задавать целенаправленный поиск средств и способов действия в профессиональную среду		
	М16	уметь применять знания в познавательной и практической области жизнедеятельности		
	М	уметь применять знания из разных предметных областей		

1 7	
М 1 8	критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках
М 1 9	работать с историческими текстами в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
М 2 0	приобретение навыков работы с информацией, преобразование и интерпретация полученных данных, овладение основами читательской компетенции
М 2 1	самостоятельно осуществлять развёрнутый информационный поиск и на его основе формулировать новые учебные и познавательные задачи, находить обобщённые способы решения задач
М 2 2	определять способы коммуникации для всех сфер жизни
М 2 3	определять и применять невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты
М 2 4	применять различные способы общения и взаимодействия
М 2 5	применять аргументы в процессе диалога, уметь смягчать конфликтные ситуации
М 2 6	логично и последовательно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
М 2 7	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы при выполнении учебной задачи

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М28	определять тематику и методы совместных действий, с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива при выполнении учебной задачи		
	М29	определять цели совместной деятельности при выполнении задачи, организовывать и координировать действия группы по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
	М30	объективно оценивать качество своего вклада и вклада каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям		
	М31	брать на себя функции координатора и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия		
	М33	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях при решении учебных задач, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

2	
M 3 3	осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы при решении исторических задач, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях
M 3 4	самостоятельно составлять план решения проблемы, использовать имеющиеся ресурсы, собственные возможности и предпочтения
M 3 5	давать оценку новым ситуациям по заданным критериям
M 3 6	расширять рамки изучения учебного предмета "история" на основе личных предпочтений
M 3 7	делать осознанный выбор при решении исторических ситуационных задач, аргументировать его, брать ответственность за решение
M 3 8	оценивать приобретенный опыт при изучении истории России и мира
M 3 9	способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции при изучении истории, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
M 4 0	давать оценку новым историческим ситуациям, вносить коррективы в собственную деятельность, оценивать соответствие результатов целям
M 4 1	владеть навыками познавательной рефлексии при изучении истории как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	М42	использовать приемы рефлексии для оценки собственной деятельности на занятиях истории, выбирать верные решения		
	М43	оценивать риски и принимать решения по их снижению		
	М44	способность осознавать самого себя, включая способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе		
	М45	саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому при изучении учебного предмета		
	М4	стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей		

6			
М 4 7	способность понимать эмоциональное состояние других при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
М 4 8	способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты		
М 4 9	объективно оценивать себя, понимая свои недостатки и достоинства		
М 5 0	понимать и принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов учебной деятельности		
М 5 1	признавать свое право и право других людей на ошибки при изучении нового учебного материала		
М 5 2	развивать способность понимать мир с позиции другого человека, принимая иные точки зрения на окружающий мир		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П1	понимание значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX - начала XXI века, знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, Новой экономической политики (далее - нэп), индустриализации и коллективизации в Союзе Советских Социалистических Республик (далее - СССР), решающую роль СССР в победе над нацизмом, значение советских научно-технологических успехов, освоения космоса; понимание причин и следствий распада СССР, возрождения Российской Федерации как мировой державы, воссоединения Крыма с Россией, специальной военной операции на Украине и других важнейших событий XX - начала XXI века; особенности развития культуры народов СССР (России)		
	П2	знание имен героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России в XX - начале XXI века		

П 3	<p>умение составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX - начала XXI века и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху; формулировать и обосновывать собственную точку зрения (версию, оценку) с опорой на фактический материал, в том числе используя источники разных типов</p>		
П 4	<p>умение выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы</p>		
П 5	<p>умение устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги; соотносить события истории родного края и истории России в XX - начале XXI века; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX - начале XXI века</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	П6	умение критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века, оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать контекстную информацию при работе с историческими источниками		
	П7	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности		

П 8	<p>умение анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX - начала XXI века; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; приобретение опыта осуществления проектной деятельности в форме разработки и представления учебных проектов по новейшей истории, в том числе - на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и так далее)</p>		
П 9	<p>приобретение опыта взаимодействия с людьми другой культуры, национальной и религиозной принадлежности на основе ценностей современного российского общества: идеалов гуманизма, демократии, мира и взаимопонимания между народами, людьми разных культур; проявление уважения к историческому наследию народов России</p>		
П 1 0	<p>умение защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории</p>		
П 1 1	<p>знание ключевых событий, основных дат и этапов истории России и мира в XX - начале XXI века; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейших достижений культуры, ценностных ориентиров</p>		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёхбалльной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение, дискуссия*.)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *эссе, контрольная работа, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации*).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и ≥	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: *выполнение письменных разноуровневых задач и заданий.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при

	выполнении
	практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Периодизация истории 20 века
2. Назовите причины Первой мировой войны
3. Назовите точки зрения на характер Первой мировой войны. Была ли она отечественной для России?
4. Проанализируйте внешнеполитические планы противоборствующих сторон до начала войны. Была ли Россия готова к войне?
5. Перечислите проблемы, с которыми столкнулась Россия в условиях Первой мировой войны. Каковы были их истоки?
6. Итоги Первой мировой войны
7. Назовите предпосылки и причины Февральской революции 1917 г.
8. Охарактеризуйте позицию, которую занимало Временное правительство по наиболее важным вопросам российской политической жизни весной-осенью 1917 г.
9. Назовите причины «корниловского мятежа», охарактеризуйте его цели и последствия.
10. Назовите причины взятия власти большевиками в октябре 1917 г.
11. Перечислите преобразования, которые провели большевики. Определите их характер (буржуазно-демократический, социалистический).
12. Оцените влияние событий октября 1917 г. на будущее России.
13. Какое значение имел роспуск Учредительного собрания?
14. Расскажите о создании РСФСР, дайте оценку первой Конституции Советского государства.
15. Сформулируйте различные точки зрения в партии большевиков на Брестский мир.
16. Охарактеризуйте социально-экономическое положение Советской России в начале 1918 г.
17. Назовите причины почему Гражданская война приобрела столь большие масштабы и охватила всю страну.
18. Охарактеризуйте причины перехода к политике «военного коммунизма», ее сущность и значение.
19. Назовите причины победы красных и поражения белых в Гражданской войне.
20. Причины Второй мировой войны
21. Назовите причины поражений и потерь СССР на начальном этапе войны (1941-1942 гг.)
22. Назовите пункты социально-экономического устройства стран Европы после Второй мировой войны
23. Экономическое положение СССР после Второй мировой войны
24. Назовите причины «холодной войны».
25. План Маршалла. Почему советское руководство отрицательно отнеслось и какие последствия имело бы его осуществление на территории СССР?
26. Назовите и охарактеризуйте наиболее значимые проблемы внешней политики СССР в 1945-1964 гг.
27. Раскройте связь кризисных явлений в ряде стран Восточной Европы с внутривнутриполитическими событиями в СССР.
28. Что такое «оттепель»? Охарактеризуйте «оттепель» в области духовной жизни. Какие культурные явления появились в условиях «оттепели».
29. В чем проявилось существование двух пластов культуры – официальной и неофициальной?
30. Расскажите об основных направлениях развития советской науки в 1940-1960-е гг.
31. Охарактеризуйте необходимость и сущность экономических реформ 1960-х гг., их результаты.

32. Назовите причины застоя в экономике страны.
33. Определите причины перехода к политике разрядки. В чем состояла ее суть?
34. Назовите причины срыва разрядки международной обстановки.
35. Назовите какое влияние на внешнее и внутреннее положение СССР оказали события в Афганистане.
36. Что понимается под термином «ускорение» в политике М.С. Горбачёва? Почему оно не принесло ожидаемого результата?
37. Охарактеризуйте мероприятия «перестройки».
38. Назовите основные идеи нового политического мышления.
39. Подумайте, соответствовало ли национально-государственным интересам СССР его военное присутствие в Афганистане.
40. Перечислите основные причины, приведшие к обострению межнациональных отношений в СССР к началу 1990-х гг.
41. Назовите регионы, в которых сложились очаги напряжённости. В каких формах разворачивались там межнациональные конфликты? Какие требования выдвигались?
42. Можно ли считать распад Советского Союза закономерным явлением? Можно было его сохранить или реформировать?
43. Охарактеризуйте состояние экономики России после распада СССР.
44. Расскажите о новой Конституции России и дайте ей оценку.
45. В чём суть чеченской проблемы? Какие тенденции и противоречия Российской Федерации она отражает?
46. Назовите позитивные изменения, произошедшие в социально-экономическом развитии страны за последние годы.
47. Расскажите о национальных проектах. Какое значение имеет их осуществление для рядовых российских граждан?
48. Как глобальный кризис повлиял на развитие Российской Федерации?

5.2 Примеры тестовых заданий

Тест № 1

Вариант 1

1. В каком году началась Первая мировая война?

- А) 1928 г. Б) 1914 г. В) 1916 г. Г) 1917 г.

2. Повод для начала Первой мировой Войны

- А) Убийство эрцгерцога Франца-Фердинанда в Сараево
 Б) Нападение Германии на Бельгию
 В) Образование Тройственного союза
 Г) Морская блокада Германии и Австро- Венгрии

3. Как звали террориста, убившего Франца- Фердинанда

- А) Гаврила Принцип Б)
 Григорий Распутин В)
 Жозеф Жоффр
 Г) Фердинанд Фошш

4. Как назывался немецкий военный план по разгрому Франции?

- А) План Шлиффена Б)
 План Барбаросса В)
 Галицкая операция
 Г) Верденская мясорубка

5. Что такое аннексия?

- А) Форма правления, при которой власть сосредоточена в руках конкретного лица Б)
 Сборник законов Сербии
 В) Военная выплата
 Г) Насильственное присоединение государством всего или части территории другого государства в одностороннем порядке

6. Идеология сопротивления насилию ради его исчезновения называется...

- А) Пацифизмом Б) Плюрализмом В) Альтруизмом Г) Конформизмом
7. Как назывался военный блок, в который входили Германия, Австро - Венгрия и Италия на момент начала первой Мировой войны?
А) ОВД Б) Антанта В) Тройственный союз Г) НАТО

Вариант 2

1. Где немцами была впервые применена массовая атака газом?
А) У Ипра Б) У Вердена В) На реке Марне Г) На реке Сомме
2. Как называлась немецкая молниеносная война?
А) Репарация Б) Аншлюс В) Блицкриг Г) Трапезундская операция
3. Наиболее удачный наступление русского войска в 1916 г. связано с именем генерала
А) Корнилова Б) Деникина В) Брусилова Г) Романова
4. В каком году образовалась Антанта
А) 1914 г Б) 1895 г В) 1907 г Г) 1910 г.
5. Другое название Антанты
А) Союз друзей Б) Черная Рука
В) Сердечное согласие
Г) Североатлантический союз
6. Где англичане впервые массово применили в бою танки?
А) Битва под Ипром Б) Битва на Сомме В) Битва на Марне Г) на Балканах

Тест № 2

1 Напишите пропущенное понятие (термин).

Государственная программа, по которой Соединённые Штаты Америки передавали своим союзникам во Второй мировой войне, в том числе СССР, боеприпасы, технику, продовольствие и стратегическое сырьё, называется _____.

2 Укажите год, когда началась упомянутая в отрывке война. Назовите руководителя СССР в этот период.

«После рассмотрения у Гитлера плана окружения Москвы, Гальдер в дневнике записал:

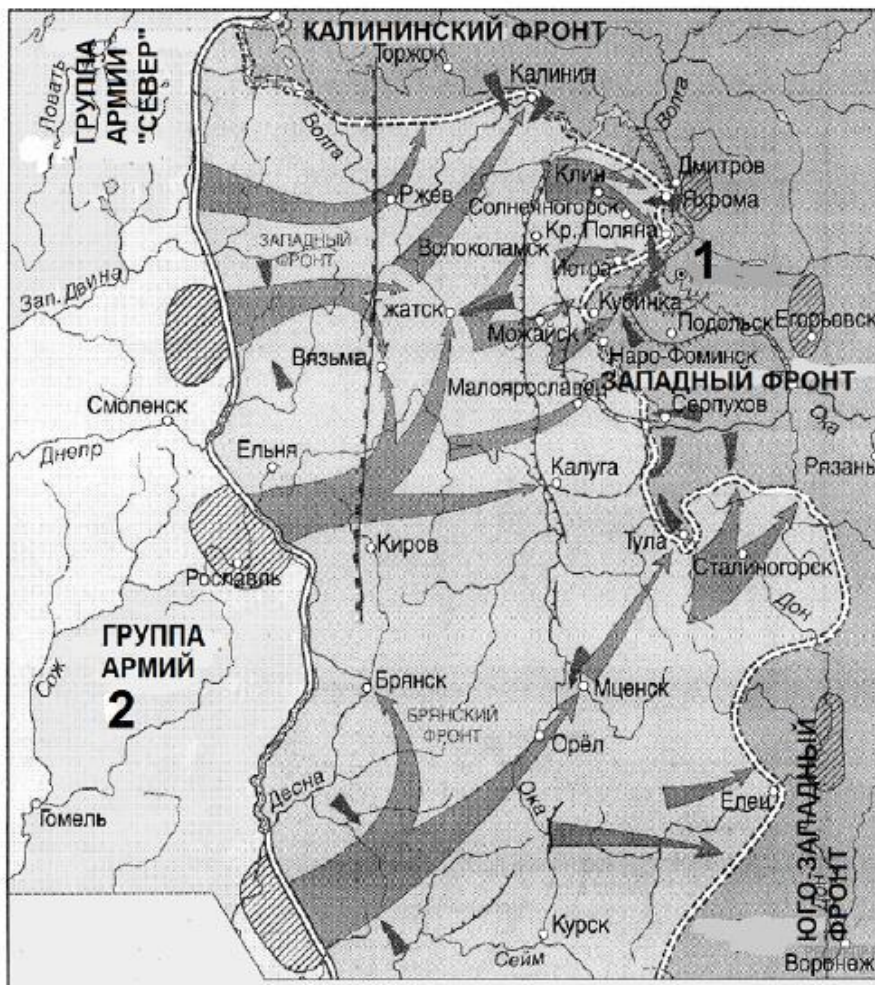
«Непоколебимо решение фюрера сровнять Москву и Ленинград с землёй...» И в свете этого странно слышать сегодняшние рассуждения некоторых историков и писателей, что в целях сокращения потерь лучше было бы не оборонять Ленинград, а сдать его. Но тогда всё население этого города было бы уничтожено. В случае сдачи Ленинграда произошло бы соединение немецких и финских войск, силы группы армий «Север» были бы переброшены под Москву и тогда, видимо, удержать столицу не удалось и погибло бы всё её население. В итоге общие наши потери возросли бы ещё больше.

При оценке итогов Великой Отечественной войны особенно остро поднимается вопрос о цене победы, о наших жертвах во время войны. Из-за больших потерь ставится под сомнение вообще значимость достигнутой победы, поскольку мы, мол, победили исключительно за счёт того, что завалили противника своими трупами. Но результаты войны, цена победы — это прежде всего разгром врага, защита Родины, избавление своего и других народов от фашистского порабощения. Если бы мы не смогли победить и потерпели поражение, наша страна утратила бы всё, и общие потери были бы неизмеримо большими. Нет слов, безмерно тяжелы и утраты, жертвы этой войны, но всё же они не такие, как это нередко изображается. Так, в одной из работ, где проанализированы различные послевоенные публикации о потерях, как и во многих других книгах и статьях, данные о потерях выводятся не из достоверных источников, а путём различного рода арифметических вычислений. Порою смешиваются безвозвратные и санитарные потери (т.е. раненые, которые в большинстве своём возвращались на фронт)».

3 Какие мнения, касающиеся истории этой войны, автор считает **неверными** и **опровергает**?

Укажите любые два мнения.

4 Напишите название города, обозначенного на схеме цифрой «1».



5 Напишите название немецкой группы войск, обозначенной на схеме цифрой «2».

6 Укажите год, когда был создан данный плакат. Назовите руководителя СССР в этот период.



7 Укажите одно любое сражение периода коренного перелома в ходе войны, в годы которой был создан данный плакат.

Тест № 3

1. Начало коренному перелому во Второй мировой войне положила
 - 1) Московская битва
 - 2) Сталинградская битва
 - 3) операция в районе Эль-Аламейна
 - 4) военная операция в районе Дюнкерка
2. На какой конференции было принято следующее решение?
«Мы договорились об общей политике и планах принудительного осуществления условий безоговорочной капитуляции, которые мы совместно предпишем нацистской Германии после того, как германское вооруженное сопротивление будет окончательно сокрушено... Мы полны решимости разоружить и распустить все германские вооруженные силы... подвергнуть всех преступников войны справедливому и быстрому наказанию и взыскать в натуре возмещение убытков за разрушения, причиненные немцами; стереть с лица земли нацистскую партию».
 - 1) Крымской
 - 2) Тегеранской
 - 3) Потсдамской
 - 4) Мюнхенской
3. Союзником Германии во Второй мировой войне была
 - 1) Дания
 - 2) Польша
 - 3) Румыния
 - 4) Чехословакия
4. Вторая мировая война закончилась
 - 1) взятием Берлина
 - 2) капитуляцией Японии
 - 3) арестом Муссолини и Гитлера
 - 4) «встречей на Эльбе» союзников
5. Установите соответствие между датой и событием. Даты
 - А) 22 июня 1941 г.
 - Б) 4 февраля 1945 г.
 - В) 6 августа 1945 г.
 - Г) 3 сентября 1939 г.События
 - 1) начало «странной» войны
 - 2) нападение Германии на СССР
 - 3) ядерная бомбардировка Хиросимы
 - 4) начало работы Крымской конференции
6. Германский стратегический план молниеносной войны получил название
 - 1) блицкриг
 - 2) холокост
 - 3) «странная» война
 - 4) движение Сопротивления
7. Арденнская операция — это
 - 1) название операции по пленению Б. Муссолини
 - 2) американский план применения атомного оружия
 - 3) место высадки англо-американского десанта в Северной Африке
 - 4) операция немецких войск на Западном фронте в ходе Второй мировой войны
8. Формирование Антигитлеровской коалиции началось с подписания
 - 1) Мюнхенского договора
 - 2) советско-германского пакта о ненападении
 - 3) документа о созыве Организации Объединенных Наций
 - 4) англо-советской декларации о взаимной помощи и поддержке

5.3 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1.

Укажите функции Государственной Думы Российской Империи в начале XX века.

- а) судебные
- б) исполнительные
- в) законосовещательные г)
- законодательные

3 июня 1907 г. произошло следующее событие:

- а) Россия вступила в войну с Японией
- б) Россия стала конституционной монархией
- в) в России был совершен государственный переворот г)
- был убит Г. Распутин

Укажите полководца, чьим именем была названа военная операция русских войск, блестяще проведенная в годы Первой мировой войны.

- а) А. Брусиллов б)
- Я. Жилинский
- в) П. Ренненкампф г)
- А. Самсонов

Декреты «О мире» и «О земле» были приняты:

- а) Временным правительством б)
- Петросоветом
- в) II Съездом Советов
- г) Учредительным собранием

В годы Гражданской войны «омским правителем» называли:

- а) генерала А. Деникина б)
- генерала П. Врангеля в)
- генерала Н. Юденича г)
- адмирала А. Колчака

«Сталинский» план создания СССР назывался проектом:

- а) «автономизации» б) «федерализация» в) «унитаризации» г) «агрегации»

Главной целью индустриализации в СССР стало(-а):

- а) повышение уровня материального благосостояния граждан СССР б)
- создание за короткий срок современной тяжелой промышленности
- в) консолидация пролетариата в политическом и социальном отношениях
- г) достижения экономического превосходства над империалистическими государствами

Следствием пакта Молотова-Риббентропа стало(-а):

- а) вступление СССР в Лигу Наций
- б) политическое сближение СССР со странами «западных демократий» в)
- нарушение дипломатических контактов с Англией и Францией
- г) вступление СССР в организацию военно-политической оси «Рим-Берлин-Токио»

Вариант 2.

1. Коренным переломом в ходе Великой Отечественной войны СССР и Германии считается:

- а) битва под Москвой
- б) битва под Сталинградом
- в) битва на Орлово-Курской дуге г)
- Яско-Кишиневская операция

2. Укажите воинское звание И. Сталина, присвоенное ему после окончания войны с Германией.

- а) генерал
- б) маршал

- в) фельдмаршал г)
- генералиссимус

3. Новыми органами управления экономикой страны в годы правления Н. Хрущева стал(-и).

- а) МТС
- б) СНХ (Совнархозы)
- в) Экономические советы г)
- Госплан

4. Конституция СССР 1977г. называлась:

- а) «конституцией развитого социализма»
- б) «конституцией победившего социализма» в)
- «общенародной конституцией»
- г) «конституцией советской демократии»

5. Пост Генерального секретаря ЦК КПСС после смерти Л. Брежнева занял:

- а) Ю. Андропов
- б) К. Черненко в)
- М. Сулов
- г) М. Горбачев

6. Министром иностранных дел СССР в годы перестройки являлся:

- а) А. Громыко б)
- А. Козырев в) Е.
- Примаков
- г) Э. Шеварнадзе

7. Стратегическим партнером РФ в Азии и мире в настоящее время считается:

- а) Китай б)
- США
- в) Украина г)
- Япония

5.4 Темы исторического сочинения

Вам необходимо написать историческое сочинение об ОДНОМ из исторических процессов. В сочинении необходимо:

— указать не менее двух значимых событий (явлений, процессов), произошедших в рамках выбранного Вами процесса;

— назвать две исторические личности, деятельность которых связана с указанными Вами событиями (явлениями, процессами), произошедшими в рамках выбранного процесса, и, используя знание исторических фактов, охарактеризовать роли названных Вами личностей в этих событиях (явлениях, процессах);

Внимание!

При характеристике роли каждой названной Вами личности необходимо указать конкретные действия этой личности, в значительной степени повлиявшие на ход и (или) результат указанных событий (процессов, явлений).

— указать не менее двух причинно-следственных связей, характеризующих причины возникновения указанных Вами событий (явлений, процессов), произошедших в рамках выбранного процесса;

— используя знание исторических фактов, указать значение (последствие) выбранного Вами процесса для истории России;

- укажите собственную позицию (мнение) к выбранным историческим событиям (явлениям, процессам);

- изложение материала должно быть структурировано и логически выстроено.

В ходе изложения необходимо корректно использовать исторические термины, понятия, относящиеся к выбранному Вами процессу.

1. Россия в Первой мировой войне:

- 1) Россия накануне войны.

- 2) Роль Восточного фронта.
- 3) Основные этапы и события войны.
- 4) Власть и российское общество в годы войны.
- 5) Экономика и культура в годы войны.
- 6) Герои войны.
- 7) Нарастание революционных настроений: причины и последствия.

2. Революция 1917–1922 гг. в России:

- 1) Революция 1917-1922 гг.: причины, характер, лидеры и программы, основные этапы и события.
- 2) Революционные преобразования большевиков.
- 3) Гражданская война в России: причины, участники, основные этапы и события, итоги и последствия.
- 4) Политика «военного коммунизма».
- 5) Идеология, культура и повседневный быт в годы войны. Русское Зарубежье.

3. Советская Россия (СССР) в годы нэпа (1921–1928 гг.):

- 1) Советская Россия (СССР) в годы нэпа (1921–1928 гг.): причины перехода к нэпу, перемены в сельском хозяйстве, промышленности.
- 2) Финансовая реформа.
- 3) Кризисы и причины свёртывания нэпа.
- 4) Развитие образования, науки, культуры.
- 5) Образование СССР. Национальная политика.

4. СССР в 1929–1941 гг.:

- 1) Причины и сущность «великого перелома».
- 2) Индустриализация.
- 3) Сплошная коллективизация.
- 4) Социальная политика.
- 5) Национальная политика.
- 6) Развитие политической системы.
- 7) Религиозная политика.
- 8) Политические репрессии и их последствия.
- 9) Итоги и цена советской модернизации 1930-х гг.
- 10) Революционные изменения в сфере культуры, науки, образования.
- 11) Внешняя политика и её результативность.
- 12) Укрепление обороноспособности страны накануне Второй мировой войны.

3. Великая Отечественная война 1941–1945 гг.:

- 1) Причины, характер, силы и планы сторон, основные этапы и события, главные сражения.
- 2) Власть и общество.
- 3) Экономика страны в годы войны.
- 4) Массовый героизм советских людей на фронте и в тылу.
- 5) Партизанское и подпольное движение.
- 6) Культурное пространство в годы войны.
- 7) Человек на войне.
- 8) Внешняя политика СССР в годы войны.
- 9) Освободительная миссия Красной армии в Европе.
- 10) Война СССР с Японией.
- 11) Решающий вклад СССР в разгром нацистской Германии и милитаристской Японии.
- 12) Итоги Великой Отечественной и Второй мировой войны.
- 13) Источники и значение Победы советского народа.

4. СССР в 1945–1991 гг.:

- 1) Основные этапы и динамика развития.
- 2) Реформы политической и экономической системы: предпосылки, содержание, результаты, последствия.
- 3) Развитие науки, образования, культуры.
- 4) Повседневная жизнь.
- 5) Внешняя политика СССР в годы «холодной войны».
- 6) Политика разрядки.
- 7) Причины нарастания кризисных явлений. Распад СССР и его значение.

5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.:

- 1) Основные этапы развития экономической и политической системы.
- 2) Культурное пространство и перемены в повседневной жизни.
- 3) Место и роль России в современном мире.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1. Устный опрос в форме ответов на вопросы билетов (полностью совпадают с вопросами для проведения текущей аттестации на практических занятиях)

1. Периодизация истории 20 века
2. Назовите причины Первой мировой войны
3. Назовите точки зрения на характер Первой мировой войны. Была ли она отечественной для России?
4. Проанализируйте внешнеполитические планы противоборствующих сторон до начала войны. Была ли Россия готова к войне?
5. Перечислите проблемы, с которыми столкнулась Россия в условиях Первой мировой войны. Каковы были их истоки?
6. Итоги Первой мировой войны
7. Назовите предпосылки и причины Февральской революции 1917 г.
8. Охарактеризуйте позицию, которую занимало Временное правительство по наиболее важным вопросам российской политической жизни весной-осенью 1917 г.
9. Назовите причины «корниловского мятежа», охарактеризуйте его цели и последствия.
10. Назовите причины взятия власти большевиками в октябре 1917 г.
11. Перечислите преобразования, которые провели большевики. Определите их характер (буржуазно-демократический, социалистический).
12. Оцените влияние событий октября 1917 г. на будущее России.
13. Какое значение имел роспуск Учредительного собрания?
14. Расскажите о создании РСФСР, дайте оценку первой Конституции Советского государства.
15. Сформулируйте различные точки зрения в партии большевиков на Брестский мир.
16. Охарактеризуйте социально-экономическое положение Советской России в начале 1918 г.
17. Назовите причины почему Гражданская война приобрела столь большие масштабы и охватила всю страну.
18. Охарактеризуйте причины перехода к политике «военного коммунизма», ее сущность и значение.
19. Назовите причины победы красных и поражения белых в Гражданской войне.
20. Причины Второй мировой войны
21. Назовите причины поражений и потерь СССР на начальном этапе войны (1941-1942 гг.)
22. Назовите пункты социально-экономического устройства стран Европы после Второй мировой войны
23. Экономическое положение СССР после Второй мировой войны
24. Назовите причины «холодной войны».
25. План Маршалла. Почему советское руководство отрицательно отнеслось и какие последствия имело бы его осуществление на территории СССР?
26. Назовите и охарактеризуйте наиболее значимые проблемы внешней политики СССР в 1945-1964 гг.
27. Раскройте связь кризисных явлений в ряде стран Восточной Европы с внутривнутриполитическими событиями в СССР.
28. Что такое «оттепель»? Охарактеризуйте «оттепель» в области духовной жизни. Какие культурные явления появились в условиях «оттепели».
29. В чем проявилось существование двух пластов культуры – официальной и неофициальной?
30. Расскажите об основных направлениях развития советской науки в 1940-1960-е гг.
31. Охарактеризуйте необходимость и сущность экономических реформ 1960-х гг., их результаты.

32. Назовите причины застоя в экономике страны.
33. Определите причины перехода к политике разрядки. В чем состояла ее суть?
34. Назовите причины срыва разрядки международной обстановки.
35. Назовите какое влияние на внешнее и внутреннее положение СССР оказали события в Афганистане.
36. Что понимается под термином «ускорение» в политике М.С. Горбачёва? Почему оно не принесло ожидаемого результата?
37. Охарактеризуйте мероприятия «перестройки».
38. Назовите основные идеи нового политического мышления.
39. Подумайте, соответствовало ли национально-государственным интересам СССР его военное присутствие в Афганистане.
40. Перечислите основные причины, приведшие к обострению межнациональных отношений в СССР к началу 1990-х гг.
41. Назовите регионы, в которых сложились очаги напряжённости. В каких формах разворачивались там межнациональные конфликты? Какие требования выдвигались?
42. Можно ли считать распад Советского Союза закономерным явлением? Можно было его сохранить или реформировать?
43. Охарактеризуйте состояние экономики России после распада СССР.
44. Расскажите о новой Конституции России и дайте ей оценку.
45. В чём суть чеченской проблемы? Какие тенденции и противоречия Российской Федерации она отражает?
46. Назовите позитивные изменения, произошедшие в социально-экономическом развитии страны за последние годы.
47. Расскажите о национальных проектах. Какое значение имеет их осуществление для рядовых российских граждан?
48. Как глобальный кризис повлиял на развитие Российской Федерации?

6.2 Примеры тестовых заданий для проведения дифференцированного зачета

Вариант 1 (31322)

Инструкция по выполнению работы

Проверочная работа включает в себя 12 заданий. На выполнение работы по истории отводится 1 час 30 минут (90 минут).

Записывайте ответы на задания в отведённом для этого месте в работе. В случае записи неверного ответа зачеркните его и запишите рядом новый.

При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами.

При выполнении заданий Вы можете использовать черновик. Записи в черновике проверяться и оцениваться не будут.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Желаем успеха!

1. Запишите термин, о котором идёт речь.

Избираемые населением на определённый срок коллегиальные представительные органы народной власти в СССР. Возникли как органы руководства стачками в период Первой российской революции.

Ответ: _____

Прочтите отрывок из сочинения историка и выполните задания 2–4.

«Значительным шагом на пути политической реформы стала XIX Всесоюзная партийная конференция. Делегаты конференции избирались на партийных конференциях, и впервые выдвигалось кандидатов больше, чем имелось мандатов. Выборы, таким образом, становились отчасти альтернативными. На конференцию оказались избраны многие получившие известность как сторонники перемен публицисты, писатели, общественные деятели. Делегатом конференции от Карелии стал Б.Н. Ельцин, работавший министром в правительстве СССР. Конференция приняла резолюции "О демократизации советского общества и реформе политической системы" и "О неотложных мерах по практическому осуществлению реформы политической системы страны". Конференция постановила реформировать систему Советов, которые составляли политическую основу СССР и основу госаппарата. Обеспечение полновластия Советов было определено как решающее направление реформы политической системы.

Главным решением конференции стало предложенное Генеральным секретарём ЦК КПСС и включённое в резолюцию "О демократизации" положение о совмещении должностей председателей Советов и первых секретарей соответствующих партийных комитетов снизу доверху. Этому решению – о повсеместном совмещении должностей партийных и советских руководителей – Генеральный секретарь ЦК КПСС придавал ключевое значение. По его словам, если бы оно не прошло, он бы не голосовал и за всю резолюцию о демократизации. Смысл этой меры состоял в том, чтобы переместить центр власти из партийных органов в Советы.

В этом же году были приняты законы «Об изменениях и дополнениях Конституции (Основного закона) СССР» и «О выборах народных депутатов СССР». Ими кардинально перестраивался верхний этаж системы Советов. Высшим органом государственной власти становился Съезд народных депутатов. Съезд из своего состава избирал Верховный Совет как постоянно действующий законодательный, распорядительный и контрольный орган.

2. Укажите время, с точностью до десятилетия, когда произошли описываемые события. Назовите Генерального секретаря ЦК КПСС, о котором идёт речь в отрывке.

Ответ _____

3. В чём, согласно отрывку, состоял смысл совмещения должностей председателей Советов и первых секретарей соответствующих партийных комитетов снизу доверху? Какой орган стал высшим органом государственной власти в соответствии с законами «Об изменениях и дополнениях Конституции (Основного Закона) СССР» и «О выборах народных депутатов СССР»?

Ответ _____

4. В данном отрывке сказано об изменениях в Конституции СССР. Укажите один любой год, когда принималась новая Конституция СССР.

Ответ _____

5. Заполните пустые ячейки таблицы, используя приведённый ниже список пропущенных элементов: для каждого пропуска, обозначенного буквой, выберите и запишите в таблицу номер нужного элемента.

Год	Событие	Характеристика события
1936 г.	(А)	(Б)
1917 г.	Свержение Временного правительства	(В)
(Г)	(Д)	Вследствие этого события исполняющим обязанности Президента РФ стал В.В. Путин
(Е)	Подписание Заключительного акта Совещания по безопасности и сотрудничеству в Европе	Событие способствовало углублению процесса разрядки

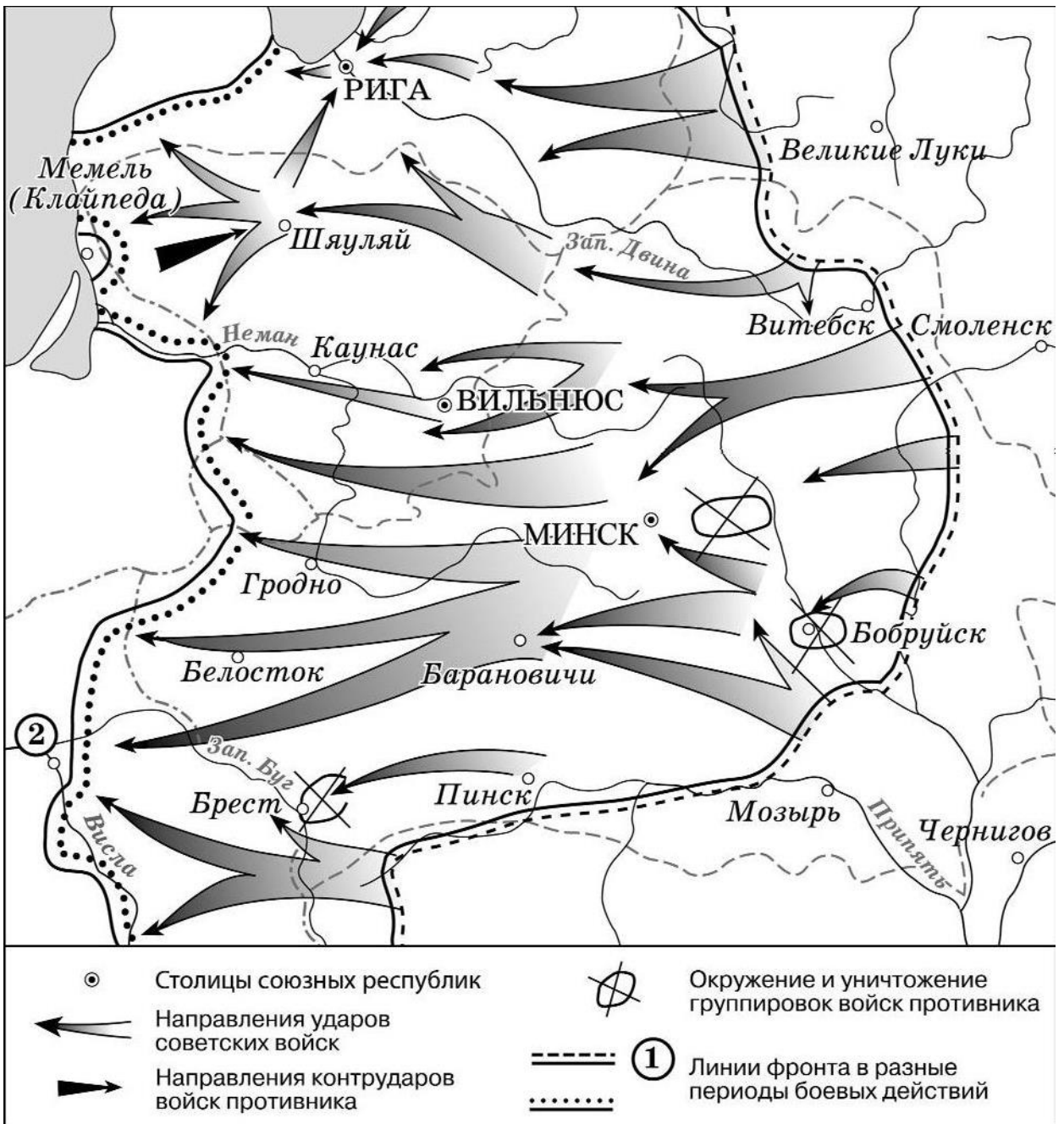
Пропущенные элементы:

- 1) 1999 г.
- 2) добровольная отставка (сложение полномочий) Б.Н. Ельцина
- 3) подписание советско-германского договора о ненападении
- 4) в результате этого события впервые в истории страны вводилось всеобщее равное прямое избирательное право
- 5) событию предшествовала разработка большевиками плана вооружённого восстания
- 6) в результате этого события СССР получил время для усиления обороноспособности страны
- 7) 1975 г.
- 8) 1939 г.
- 9) принятие новой Конституции СССР

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

Рассмотрите схему и выполните задания 6 и 7.



6. Заполните пропуск в предложении: «Наступление Красной армии от линии фронта, обозначенной в легенде схемы цифрой "1", началось в июне тысяча девятьсот ____ года».

Ответ: _____

7. Укажите название города, обозначенного на схеме цифрой «2».

Ответ: _____

Рассмотрите фотографию и выполните задания 8 и 9.



8. Назовите исторического деятеля, изображённого на картине. Укажите век, когда он жил.

Ответ: _____

9. Укажите название одного любого сражения, участником которого был изображённый на картине исторический деятель.

Ответ: _____

10. Укажите одно любое историческое место, находящееся в регионе или населённом пункте, в котором находится Ваша образовательная организация, которое связано с важными событиями, явлениями, процессами из истории нашей страны. Используя знания по истории своего региона, расскажите о том, как это место связано с историей нашей страны. В Вашем рассказе должно быть указано не менее двух исторических фактов.

Если в Вашем варианте работы указаны исторические места, находящиеся в регионе или населённом пункте, в котором находится Ваша образовательная организация, то их указывать не следует, нужно указать другое историческое место.

Ответ: _____

Прочтите и выполните задания 11 и 12.

11. Назовите одно любое событие из истории России, относящееся к 1917 г., и одного участника этого события. Укажите один любой его поступок (действие) в ходе участия в этом событии.

Ответ: _____

12. В чём состояло влияние указанного события, относящегося к 1917 г., на дальнейшую историю России? При ответе обязательно используйте знание исторических фактов.

Ответ: _____

Вариант 2 (59648)

1. Запишите термин, о котором идёт речь.

Экономическая политика, проводившаяся в 1920-е годы в Советской России и СССР. Начало её проведения относится к марту 1921 г., решение было принято X съездом РКП(б). Сменила политику «военного коммунизма», проводившуюся в ходе Гражданской войны.

Ответ: _____

Прочтите отрывок из сочинения историка и выполните задания 2–4.

«9 февраля Сталин выступил с речью на предвыборном собрании избирателей Сталинского избирательного округа Москвы. Он подвёл итог предшествующей истории Советской страны и определил стратегическую линию на будущее. Победу в войне вождь рассматривал как величайшее историческое достижение СССР. Однако победа породила и новые политические вызовы. Поэтому Сталин потребовал за грядущую пятилетку не только восстановить, но и превзойти довоенный уровень промышленности и сельского хозяйства. Им была поставлена задача "достичь уровня современной мировой технологии во всех отраслях индустрии и национальной экономики, создать условия для продвижения вперёд советской науки и техники... У нас будет атомная энергия и многое другое". Это, полагал Сталин, будет надёжно гарантировать безопасность страны и способствовать культурному подъёму и росту благосостояния граждан.

Внутренние трудности усугубляла непростая внешнеполитическая обстановка, которая диктовала решительные меры по экономическому развитию страны. Для укрепления обороноспособности и сокращения технического отставания необходимо было создать новые отрасли промышленности.

Результаты превзошли все ожидания: в кратчайшие сроки СССР ценой невероятных усилий сумел восстановить свою прежнюю мощь и обеспечил дальнейший рост экономики.

Перевод промышленности на мирные рельсы совершился в основном за следующий послевоенный год. Происходила переориентация целых отраслей на производство мирной продукции. На базе наркоматов боеприпасов, минометного вооружения, танковой промышленности, среднего машиностроения были созданы министерства автомобильной промышленности, приборостроения, строительного и дорожного, транспортного и сельскохозяйственного машиностроения. Уже через три года после окончания войны промышленное производство достигло совокупного довоенного уровня.»

2. Укажите время, с точностью до десятилетия, когда происходили описываемые в отрывке события. Укажите порядковый номер «грядущей пятилетки», упомянутой в тексте.

Ответ: _____

3. Какие задачи поставил И.В. Сталин на «грядущую пятилетку»? Укажите две любые задачи.

Ответ: _____

4. Назовите политического деятеля, в руках которого сосредоточилось руководство КПСС сразу после смерти упомянутого в тексте вождя.

Ответ: _____

5. Заполните пустые ячейки таблицы, используя приведённый ниже список пропущенных элементов: для каждого пропуска, обозначенного буквой, выберите и запишите в таблицу номер нужного элемента.

Год	Событие	Характеристика события
1918 г.	_____ (А)	_____ (Б)
1956 г.	Ввод советских войск в Венгрию	_____ (В)

_____ (Г)	_____ (Д)	Одним из последствий события стало признание многопартийности
_____ (Е)	Образование СССР	Одной из предпосылок события было веками складывавшаяся хозяйственная взаимозависимость национальных районов

Пропущенные элементы:

- 1) 1998 г.
- 2) последствием события стало падение авторитета СССР в западном мире
- 3) одним из последствий события стал разрыв большевиков с левыми эсерами
- 4) объявление дефолта
- 5) одним из последствий события стала отставка правительства
- 6) заключение Брестского мира
- 7) 1922 г.
- 8) 1988 г.
- 9) XIX конференция КПСС

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

Рассмотрите схему и выполните задания 6 и 7.



6. Укажите век, в начале которого сложилась обозначенная на схеме военно-политическая ситуация.

Ответ: _____

7. Укажите название военного блока, обозначенного в легенде схемы цифрой «1».

Ответ: _____

Рассмотрите фотографию и выполните задания 8 и 9.



8. Назовите князя, памятник которому представлен на фотографии. Укажите название города, где установлен этот памятник.

Ответ: _____

9. Укажите век, когда князь, памятник которому представлен на фотографии, начал править в Киеве.

Ответ: _____

10. Укажите одно название улицы любого населённого пункта, находящегося в регионе, где находится Ваша образовательная организация, которое связано с историей региона или нашей страны. Используя знания по истории, объясните, почему в регионе, где находится Ваша образовательная организация, существует улица с таким названием. В Вашем рассказе должно быть указано не менее двух исторических фактов.

Если в Вашем варианте работы названы исторические деятели или исторические события, в честь которых в населённых пунктах региона, где находится Ваша образовательная организация, названы улицы, то названия этих улиц указывать не следует, нужно указать другое название.

Прочтите и выполните задания 11 и 12.

11. Назовите одно любое событие (процесс) из истории России, произошедшее в начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 г. – ноябрь 1942 г.), и одного участника этого события (процесса). Укажите один любой его поступок (действие) в ходе участия в этом событии (процессе).

Ответ: _____

12. В чём состояло влияние указанного события (процесса), произошедшего в начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 г. – ноябрь 1942 г.), на

дальнейшую историю России? При ответе обязательно используйте знание исторических фактов.

Ответ: _____

Приложение 6.4
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

2024 г.

Разработчики: Л. Е. Ткаченко, преподаватель высшей квалификационной категории Е. В.
Лихачева, преподаватель высшей квалификационной категории П. В.
Воронков, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	1 1
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	2 0
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	2 2

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.04 «Обществознание» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.04 «Обществознание» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.2 Объём учебного предмета и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	94
в том числе:	
– теоретическое обучение	38
– практические занятия	56
– самостоятельная работа	
– промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного

отношения к своему здоровью;

- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику предмета ООП.04 Обществознание, личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л.1 - сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества;

Л.2 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию;

Л.3 - сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием знаний о специфике развития общества;

Л.4 - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области гуманитарных ценностей;

Л.5 - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего своей страны;

Л.6 - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

Л.7 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании учебной литературы, технических и программных средств;

Л.8 - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни, используя достижения современной науки;

Л.9 - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;

Л.10 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

Л.11 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- умение управлять своей познавательной деятельностью;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- проявление позитивного отношения к чувствам других людей и проявление готовности к сотрудничеству;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;
- осознание значимости науки, владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки;
- готовность к научно-техническому творчеству;
- чувство гордости за достижения отечественной науки;
- положительное отношение к труду, целеустремлённость.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;
- поиск, анализ, извлечение необходимой информации;
- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;
- участие в конкурсах и олимпиадах

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- владеть навыками учебно-исследовательской деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.

Учитывая специфику предмета ООП.04 Обществознание, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М.1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М.2 - владеть навыками учебно-исследовательской, навыками разрешения проблем в области социологического образования;

М.3 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М.4 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения задач из области социальных наук;

М.5 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.6 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;

М.7 - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения задач из области социальных наук;

М.8 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

М.9 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

М.10 - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.

М.11 - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.12 - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.13 - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

М.14 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- самостоятельно определять цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что цель достигнута;
- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;
- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

Познавательные

- искать и находить обобщенные способы решения задач, в том числе, осуществлять развернутый информационный поиск и ставить на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого;
- спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
- выстраивать индивидуальную образовательную траекторию, учитывая ограничения со стороны других участников и ресурсные ограничения;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

Коммуникативные

- способность соблюдать культуру взаимоотношений в общении с другими людьми; инициировать коммуникацию; выбирать и использовать различные средства вербальной и невербальной коммуникации для достижения цели;
- способность осуществлять исследование (формулировать проблему, выдвигать, обосновывать и проверять гипотезы решения проблемы; проводить наблюдение и эксперимент; интерпретировать и обобщать полученные результаты и пр.)

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- учебно-исследовательская работа обучающихся;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов;

– самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета.

Предметные результаты

Предметные результаты освоения основной образовательной программы для учебных предметов на углубленном уровне ориентированы преимущественно на подготовку к последующему профессиональному образованию, развитие индивидуальных способностей обучающихся путем более глубокого, чем это предусматривается базовым курсом, освоения основ наук, систематических знаний и способов действий, присущих данному учебному предмету.

П.16- сформированность знаний об (о):

обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;

основах социальной динамики;

особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;

перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;

человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности; особенностях

социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;

значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;

роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;

социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;

конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;

системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;

правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;
системе права и законодательства Российской Федерации;

П.26 - умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия,

справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;

П.36 - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;

П.46 - владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;

П.56 - связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;

П.66 - владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;

П.76 - владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно- исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;

П.86 - использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;

П.96 - владение умениями формулировать на основе приобретенных социально- гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические

положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;

П.106 - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;

П.116 - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;

П.126 - владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

По учебному предмету ООП.04 Обществознание (углубленный уровень) требования к предметным результатам освоения углубленного курса обществознания должны включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

П.1у - сформированность знаний об основах общественных наук: социальной психологии, экономике, социологии, политологии, правоведении и философии, их предмете и методах исследования, этапах и основных направлениях развития, о месте и роли отдельных научных дисциплин в социальном познании, о роли научного знания в постижении и преобразовании социальной действительности; о взаимосвязи общественных наук, необходимости комплексного подхода к изучению социальных явлений и процессов;

П.2у - сформированность знаний об обществе как системе социальных институтов; о ценностно-нормативной основе их деятельности, основных функциях; многообразии социальных институтов, включая семью, государство, базовые экономические, политические институты, институты в сфере культуры и массовых коммуникаций; о взаимосвязи и взаимовлиянии различных социальных институтов; об изменении с развитием общества их состава и функций; о политике Российской Федерации, направленной на укрепление и развитие социальных институтов российского общества; о государственно-общественных институтах в Российской Федерации, в том числе об институте Уполномоченного по правам человека в Российской Федерации; о способах и элементах социального контроля, о типах и способах разрешения социальных конфликтов, о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; о свободе и необходимости, единстве и многообразии в общественном развитии, факторах и

механизмах социальной динамики;

П.3у - овладение элементами методологии социального познания; умение применять методы научного познания социальных процессов явлений для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности, планирования и достижения познавательных и практических целей;

П.4у - умение при анализе социальных явлений соотносить различные теоретические подходы, делать выводы и обосновывать их на теоретическом и фактично-эмпирическом уровнях; проводить целенаправленный поиск социальной информации, используя источники научного и научно-публицистического характера, вести дискуссию, выстраивать аргументы с привлечением научных фактов и идей; владение приемами ранжирования источников социальной информации по целям распространения, жанрам, с позиций достоверности сведений;

П.5у - готовность и способность делать объектом рефлексии собственный социальный опыт, использовать его при решении познавательных задач и разрешении жизненных проблем, разрешения конфликтов правовыми способами; умение подходить к анализу и оценке общественных явлений с научных позиций, соотносить различные теоретические подходы, оценки; делать собственные выводы и обосновывать их на теоретическом и эмпирическом уровнях;

П.6у - готовность продуктивно взаимодействовать с общественными институтами на основе правовых норм, обеспечения защиты прав человека и гражданина в Российской Федерации и установленных правил, умение самостоятельно заполнять формы, составлять документы, необходимые в социальной практике;

П.7у - сформированность умений, необходимых для успешного продолжения образования на уровне высшего образования по направлениям социально-гуманитарной подготовки, включая умение самостоятельно овладевать новыми способами познавательной деятельности, выдвигать гипотезы, соотносить информацию, полученную из разных источников, эффективно взаимодействовать в исследовательских группах при решении учебных задач, требующих совместной деятельности, выполнять свою часть работы по предложенному плану (инструкции), соотносить свои действия с действиями других участников групповой деятельности; способность ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
<p style="text-align: center;">Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе</p>		2 6	
<p style="text-align: center;">Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Философские представления о социальных качествах человека. Человек, индивид, личность. Деятельность и мышление. Виды деятельности. Творчество. Человек в учебной трудовой деятельности. Основные виды профессиональной деятельности. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. Формирование характера, учет особенностей характера в общении и профессиональной деятельности. Потребности, способности и интересы. Социализация личности. Самосознание и социальное поведение. Цель и смысл человеческой жизни. Проблема познаваемости мира. Понятие истины, ее критерии. Виды человеческих знаний. Мировоззрение. Типы мировоззрения. Основные особенности научного мышления. Свобода как условие самореализации личности. Свобода человека и ее ограничители (внутренние — со стороны самого человека и внешние — со стороны общества). Выбор и ответственность за его последствия. Гражданские качества личности. Человек в группе. Многообразие мира общения. Межличностное общение и взаимодействие. Проблемы межличностного общения в молодежной среде. Особенности самоидентификации личности в малой группе на примере молодежной среды. Истоки конфликтов в среде молодежи.</p>	16	Л.4, Л.7, М.2, П.16, П.36, П.96, П.126, П.1у, П.2у

	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 1. Деятельность и общение Практическое занятие № 2. Виды познания Практическое занятие №3. Истина и ее критерии Практическое занятие № 4. Свобода в деятельности человека Практическое занятие № 5. Мироззрение и его виды</p>	10	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	10	

Общество как сложная система.	Представление об обществе как сложной динамичной системе. Подсистемы и элементы общества. Специфика общественных отношений. Основные институты общества, их функции. Общество и природа. Значение техногенных революций: аграрной, индустриальной, информационной. Противоречивость воздействия людей на природную среду. Многовариантность общественного развития. Эволюция и революция как формы социального изменения. Понятие общественного прогресса. Смысл и цель истории. Цивилизация и формация. Общество: традиционное, индустриальное, постиндустриальное (информационное). Особенности современного мира. Процессы глобализации. Антиглобализм, его причины и проявления. Современные войны, их опасность для человечества. Терроризм как важнейшая угроза современной цивилизации. Социальные и гуманитарные аспекты глобальных проблем.		Л.1, Л.9, М.5, П.16, П.66, П.126, П.1у, П.2у, П.3у
	Практические занятия Практическое занятие № 6. Цивилизация и формация Практическое занятие № 7. Особенности современного мира Практическое занятие № 8. Глобальные проблемы современности	6	
Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.		8	
Тема 2.1. Духовная культура человека и общества	Содержание учебного материала	4	Л.3, М.14, П.16, П.26, П.86, П.2у, П.7у
	Понятие о культуре. Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культура народная, массовая и элитарная. Экранная культура – продукт информационного общества. Особенности молодежной субкультуры. Проблемы духовного кризиса и духовного поиска в молодежной среде. Формирование ценностных установок, идеалов, нравственных ориентиров. Взаимодействие и взаимосвязь различных культур. Учреждения культуры. Государственные гарантии свободы доступа к культурным ценностям. Наука. Естественные и социально-гуманитарные науки. Значимость труда ученого, его особенности. Свобода научного поиска. Ответственность ученого перед обществом.	2	

	Образование как способ передачи знаний и опыта. Роль образования в жизни современного человека и общества. Правовое регулирование образования. Порядок приема в образовательные учреждения профессионального образования. Система образования в Российской Федерации. Государственные гарантии в получении образования. Профессиональное образование.		
	Практические занятия Практическое занятие № 9. Наука и образование	2	
Тема 2.2. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры.	Содержание учебного материала	4	Л.3, Л.6, М.10, П.16, П.1у, П.3у, П.7у
	Мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал. Религия как феномен культуры. Мировые религии. Религия и церковь в современном мире. Свобода совести. Религиозные объединения Российской Федерации. Искусство и его роль в жизни людей. Виды искусств.		
	Практические занятия Практическое занятие №10. Религия как феномен культуры	2	
Раздел 3. Экономика		18	
Тема 3.1. Экономика и экономическая наука. Экономические системы. Экономика семьи	Содержание учебного материала	6	Л.1, Л.5, М.4, П.16, П.36, П.76, П.106, П.126, П.1у
	Экономика семьи. Экономика как наука и хозяйство. Главные вопросы экономики. Потребности. Выбор и альтернативная стоимость. Ограниченность ресурсов. Факторы производства. Разделение труда, специализация и обмен. Типы экономических систем: традиционная, централизованная (командная) и рыночная экономика.		
	Практические занятия Практическое занятие №11. Экономика потребителя	2	
	Самостоятельная работа	2	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	4	

<p>Рынок. Фирма. Роль государств в экономике</p>	<p>Рынок одного товара. Спрос. Факторы спроса. Предложение. Факторы предложения. Рыночное равновесие. Основные рыночные структуры: совершенная и несовершенная конкуренция. Роль фирм в экономике. Издержки, выручка, прибыль. Производительность труда. Основные организационные формы бизнеса в России. Основные источники финансирования бизнеса. Акции и облигации. Фондовый рынок. Основы менеджмента и маркетинга. Деньги. Процент. Банковская система. Роль Центрального банка. Основные операции коммерческих банков. Инфляция. Виды, причины и последствия инфляции. Антиинфляционные меры. Основы денежной политики государства. Частные и общественные блага. Функции государства в экономике. Виды налогов. Государственные расходы. Государственный бюджет. Государственный долг. Основы налоговой политики государства.</p>		<p>Л.5, М.1, П.16, П.106, П.2у</p>
	<p>Практические занятия Практическое занятие №12. Рынок. Практическое занятие № 13. Роль государства в экономике.</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие ВВП и его структура. Экономический рост и развитие. Экономические циклы. Спрос на труд и его факторы. Предложение труда. Факторы предложения труда. Роль профсоюзов и государства на рынках труда. Человеческий капитал. Понятие безработицы, ее причины и экономические последствия. Рациональный потребитель. Защита прав потребителя. Основные доходы и расходы семьи. Реальный и номинальный доход. Сбережения.</p>	<p>2</p>	<p>Л.6, М.7, П.16, П.106, П.5у</p>
	<p>Практические занятия Практическое занятие № 14. Рынок труда и безработица</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.4.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>6</p>	
<p>Основные проблемы экономики России.</p>	<p>Становление современной рыночной экономики России. Особенности современной экономики России, ее экономические институты. Основные проблемы экономики России и ее регионов. Россия в мировой экономике. Организация международной торговли. Государственная политика в области международной торговли. Глобальные экономические проблемы</p>		<p>Л.8, М.9, П.16, П.106, П.5у</p>

Элементы международной экономики	Практические занятия Практическое занятие № 15. Экономика России Практическое занятие № 16. Международная экономика. Практическое занятие № 17. Обобщающее занятие по I семестру.	6	
Раздел 4. Социальные отношения		16	
Тема 4.1. Социальная роль стратификация	Содержание учебного материала	4	Л.10, М.13, П.36, П.46, П.56, П.96, П.1у, П.2у,П.7у
	Социальные отношения. Понятие о социальных общностях и группах. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальная роль. Многообразие социальных ролей в юношеском возрасте. Социальные роли человека в семье и трудовом коллективе. Социальный статус и престиж. Престижность профессиональной деятельности.		
	Практические занятия Практическое занятие № 18. Социальная роль и социальный статус	2	
Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты	Содержание учебного материала	4	Л.7, М.11, П.16, П.56, П.126, П.2у
	Социальный контроль. Виды социальных норм и санкций. Самоконтроль. Девиантное поведение, его формы, проявления. Профилактика негативных форм девиантного поведения среди молодежи. Опасность наркомании, алкоголизма. Социальная и личностная значимость здорового образа жизни. Социальный конфликт. Причины и истоки возникновения социальных конфликтов. Пути разрешения социальных конфликтов.		
	Практические занятия Практическое занятие № 19. Социальный конфликт	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Содержание учебного материала	8	

Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы	Особенности социальной стратификации в современной России. Демографические, профессиональные, поселенческие и иные группы. Молодежь как социальная группа. Особенности молодежной политики в Российской Федерации. Этнические общности. Межнациональные отношения, этносоциальные конфликты, пути их разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации. Семья как малая социальная группа. Семья и брак. Современная демографическая ситуация в Российской Федерации. Семейное право и семейные правоотношения. Понятие семейных правоотношений. Порядок, условия заключения и расторжения брака. Права и обязанности супругов. Брачный договор. Правовые отношения родителей и детей. Опекa и попечительство.		Л.8, М.8, П.16, П.26, П.46, П.56, П.86, П.2у
	Практические занятия Практическое занятие № 20. Молодежь как социальная группа. Практическое занятие № 21. Семья и брак	4	
Раздел 5. Политика		12	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	6	Л.2, М.6, П.16, П.1у, П.2у
Политика и власть. Государство в политической системе	Понятие власти. Типы общественной власти. Политика как общественное явление. Политическая система, ее внутренняя структура. Политические институты. Государство как политический институт. Признаки государства. Государственный суверенитет. Внутренние и внешние функции государства. Особенности функционального назначения современных государств. Межгосударственная интеграция, формирование надгосударственных институтов — основные особенности развития современной политической системы. Формы государства: формы правления, территориально-государственное устройство, политический режим. Типология политических режимов. Демократия, ее основные ценности и признаки. Условия формирования демократических институтов и традиций. Правовое государство, понятие и признаки.		
	Практические занятия Практическое занятие № 22. Государство как политический институт Практическое занятие № 23. Правовое государство и гражданское общество	4	

Тема 5.2.	Содержание учебного материала	6	
------------------	--------------------------------------	----------	--

Участники политическо го процесса	Личность и государство. Политический статус личности. Политическое участие и его типы. Причины и особенности экстремистских форм политического участия. Политическое лидерство. Лидеры и ведомые. Политическая элита, особенности ее формирования в современной России. Гражданское общество и государство. Гражданские инициативы. Отличительные черты выборов в демократическом обществе. Абсентеизм, его причины и опасность. Избирательная кампания в Российской Федерации. Политические партии и движения, их классификация. Современные идейно-политические системы: консерватизм, либерализм, социал-демократия, коммунизм. Законодательное регулирование деятельности партий в Российской Федерации. Роль средств массовой информации в политической жизни общества.		Л.2, М.3, П.66, П.76, П.116, П.2у
	Практические занятия Практическое занятие № 24. Личность и государство.	2	
Раздел 6. Право		16	
Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений	Содержание учебного материала	4	Л.11, М.12, П.16, П.46, П.86, П.1у, П.4у, П.6у, П.7у
	Юриспруденция как общественная наука. Цели и задачи изучения права в современном обществе. Право в системе социальных норм. Правовые и моральные нормы. Система права: основные институты, отрасли права. Частное и публичное право. Основные формы права. Нормативные правовые акты и их характеристика. Порядок принятия и вступления в силу законов в РФ. Действие нормативных правовых актов во времени, в пространстве и по кругу лиц. Правовые отношения и их структура. Правомерное и противоправное поведение. Виды противоправных поступков. Юридическая ответственность и ее задачи.		
	Практические занятия Практическое занятие № 25. Формы права	2	
Тема 6.2.	Содержание учебного материала	2	

<p>Основы конституционного права Российской Федерации</p>	<p>Конституционное право как отрасль российского права. Основы конституционного строя Российской Федерации. Система государственных органов Российской Федерации. Законодательная власть. Исполнительная власть. Институт президентства. Местное самоуправление. Правоохранительные органы Российской Федерации. Судебная система Российской Федерации. Адвокатура. Нотариат. Понятие гражданства. Порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ. Основные конституционные права и обязанности граждан в России. Право граждан РФ участвовать в управлении делами государства. Право на благоприятную окружающую среду. Обязанность защиты Отечества. Основания отсрочки от военной службы. Международная защита прав человека в условиях мирного и военного времени.</p>		<p>Л.4, М.11, П.16, П.4у, П.6у</p>
	<p>Самостоятельная работа</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 6.3. Отрасли российского права</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Гражданское право и гражданские правоотношения. Физические лица. Юридические лица. Гражданско-правовые договоры. Правовое регулирование предпринимательской деятельности. Имущественные права. Право собственности на движимые и недвижимые вещи, деньги, ценные бумаги. Право на интеллектуальную собственность. Основания приобретения права собственности: купля-продажа, мена, наследование, дарение. Личные неимущественные права граждан: честь, достоинство, имя. Способы защиты имущественных и неимущественных прав. Трудовое право и трудовые правоотношения. Понятие трудовых правоотношений. Занятость и трудоустройство. Органы трудоустройства. Порядок приема на работу. Трудовой договор: понятие и виды, порядок заключения и расторжения. Правовое регулирование трудовой деятельности несовершеннолетних. Коллективный договор. Роль профсоюзов в трудовых правоотношениях. Трудовые споры и порядок их разрешения. Заработная плата. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Административное право и административные правоотношения. Административные проступки. Административная ответственность. Уголовное право. Преступление как наиболее опасное противоправное деяние. Состав преступления. Уголовная ответственность. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Обстоятельства, исключающие уголовную ответственность.</p>	<p>8</p>	<p>Л.4, М.8, П.16, П.4у, П.6у</p>
	<p>Практические занятия</p> <p>Практическое занятие № 26. Трудовое право Практическое занятие № 27. Уголовное право.</p>	<p>6</p>	

	Самостоятельная работа	2	
	Итого	1 0 2	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-технические условия реализации предмета

Реализация программы дисциплины требует наличия учебных кабинетов обществознания, истории, географии и лаборатории информационных технологий в профессиональной деятельности.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

Кабинет обществознания:

- обучающие стенды;
- мультимедийное оборудование;
- интерактивная доска;
- ноутбук;
- учебно-методическая документация (комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала, разработки уроков, учебники, учебные пособия и дополнительные источники, Интернет - ресурсы и др.);
- фонды оценочных средств (компьютерные тесты).

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература:

Учебники:

1. Боголюбов Л., Лазебникова А., Матвеев А., Лискова Т.; под ред. Боголюбова Л.Н. Обществознание. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень - М.: Просвещение, 2021. – 319 с.
2. Боголюбов Л.Н., Городецкая Н.И., Иванова Л.Ф. и др.; под ред. Боголюбова Л.Н. Обществознание. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень - М.: Просвещение, 2022. – 336 с.
3. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / В. И. Купцов [и др.] ; под редакцией В. И. Купцова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05353-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/473337>

Дополнительная литература:

1. Обществознание : учебник для среднего профессионального образования / Б. И. Федоров [и др.] ; под редакцией Б. И. Федорова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 346 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16020-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт[сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530259> (дата обращения: 06.06.2023).

2. *Игошин, Н. А.* Обществознание : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. А. Игошин, И. К. Пархоменко, В. И. Гутыра ; под общей редакцией Н. А. Игошина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16877-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531944> (дата обращения: 06.06.2023).

Электронные ресурсы

1. Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>
2. Электронно-библиотечная система КнигаФонд <http://www.knigafund.ru>
3. Рубрикон: www.rubricon.com
4. Научная электронная библиотека (НЭБ): www.elibrary.ru
5. Информационно-аналитическое агентство «ИНТЕГРУМ»: aclient.integrum.ru
6. Электронная библиотека образовательных и просветительских изданий IQLib: www.iqlib.ru
7. East View Information Services: www.ebiblioteka.ru
8. Система управления образовательным контентом «Moodle» <http://oracul.artem.vvsu.ru>
9. Интернет-ресурсы. Обществознание. Форум: [http:// history, standart. edu. ru/](http://history.standart.edu.ru/)
10. Интернет-ресурсы. Методический материал по обществознанию. Форум: [http:// www. openclass. ru/ communities/](http://www.openclass.ru/communities/)
11. Интернет-ресурсы: Преподавание истории и обществознания. Форум: [http://festival. 1 september. Ru/ subjects /7/](http://festival.1september.ru/subjects/7/)

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Те ма	Оценочное средство
Личностные		
Л.1 - сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества;	Темы 1.2., 3.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.2 – сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию;	Темы 5.1., 5.2.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.3 - сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием знаний о специфике развития общества;	Темы 2.1, 2.2.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.4 - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения;	Темы 1.1, 6.2., 6.3.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе

<p>ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области гуманитарных ценностей;</p>		Тест
<p>Л.5 - осознание личного вклада в построение устойчиво го будущего своей страны;</p>	Темы 3.1, 3.2.	<p>Устный опрос</p> <p>Практические задания</p> <p>Проверочная работа</p> <p>Написание эссе</p> <p>Тест</p>
<p>Л.6 - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p>	Темы 2.2., 3.3.	<p>Устный опрос</p> <p>Практические задания</p> <p>Проверочная работа</p> <p>Написание эссе</p> <p>Тест</p>
<p>Л.7 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственног о отношения к своему здоровью при использовании учебной</p>	Темы 1.1., 4.2.	<p>Устный опрос</p> <p>Практические задания</p> <p>Проверочная работа</p> <p>Написание эссе</p> <p>Тест</p>

литературы, технических и программных средств;		
Л.8 - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной науки;	Темы 3.4., 4.3.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.9 - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;	Тема 1.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.10 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;	Тема 4.1.	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Л.11 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций	Тема 6.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
Метапредметные		
М.1 - умение определять	Тема 3.2	Устный опрос

цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;		Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.2 - владеть навыками учебно-исследовательской, навыками разрешения проблем в области социологического образования;	Тема 1.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.3 - способность и готовность к самостоятельному поиску у методов решения практических задач, применению различных методов познания;	Тема 5.2	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест
М.4 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения задач из области социальных наук;	Тема 3.1	Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест

<p>М.5 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>Тема 1.2</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>М.6 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей средства информации</p>	<p>Тема.5.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>М.7 - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения задач из области социальных наук;</p>	<p>Тема.3.3</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>М.8 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;</p>	<p>Темы 4.3, 6.3</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>М.9 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;</p>	<p>Тема.3.4</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>М.10 - использовать средства информационных технологий, эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.</p>	<p>Тема.2.2</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>М.11 - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>Темы 4.2, 6.2</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>М.12 - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и</p>	<p>Тема 6.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе</p>

<p>формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p>		<p>Тест</p>
<p>М.13 - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;</p>	<p>Тема 4.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>М.14 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации коммуникативных технологий</p>	<p>Тема 2.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>Предметные</p>		

<p>П.16 - сформированность знаний об (о):</p> <p>обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;</p> <p>основах социальн ой динамики;</p> <p>особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;</p> <p>перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;</p> <p>человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;</p> <p>особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и</p>	<p>Темы 1.1, 1.2, 2.1, 2.2, 3.1. – 3.3, 4.2, 4.3, 5.1, 6.1. – 6.3.</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
---	--	---

<p>самосознании</p> <p>человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;</p> <p>значении духовной культуры общества и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;</p> <p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органа в государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере международных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и</p>		
--	--	--

<p>механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных</p>		
--	--	--

<p>общественных отношений; системе права и</p>		
<p>П.26 - умение характеризовать русские духовн о- нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства</p>	<p>Темы 2.1, 4.3.</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>П.36 - владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины;</p>	<p>Темы 1.1, 3.1,4.1.</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>П.46 - владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причины следственных, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных</p>	<p>Темы 4.1, 4.3, 6.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
--	---------------------------	---

<p>сферах жизни российского общества;</p> <p>характеризовать функции социальных институтов;</p> <p>обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства</p>		
<p>П.56 -связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p>	<p>Темы 4.1. – 4.3</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>П.66 -владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>	<p>Темы 1.2., 5.2</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>П.76 -владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций,</p>	<p>Темы 3.1, 5.2</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>творческих работ социальной имеждисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план неадаптированные тексты на социальную тематику;</p>		
<p>П.86 - использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями друг их национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российско й Федерации, в том числе правомерного налоговог о поведения; ориентации в актуальных общественны х событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использоват ь средства информационн о-</p>	<p>Темы 2.1, 4.3, 6.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>коммуникационных технологий в решении различных задач;</p>		
<p>П.9б - владение умениями формулировать на основе приобретенных социальных о-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социально й действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельным и ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социально й действительности, в том числе по</p>	<p>Темы 1.1, 4.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев</p>		
<p>П.106 - готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;</p>	<p>Темы 3.1 – 3.4</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>П.116 - сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей</p>	<p>Тема 5.2</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>В модельных ситуациях;</p>		
<p>П.126 - владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции и; определять стратегии и разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической</p>	<p>Темы 1.1, 1.2, 4.2, 3.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан</p>		
<p>П.1у - сформированность знаний об основах общественных наук: социальной психологии, экономике, социологии, политологии, правоведении и философии, их предмете и методах исследования, этапах и основных направлениях развития, о месте и роли отдельных научных дисциплин в социальном познании, о роли научного знания в постижении и преобразовании социальной действительности; о взаимосвязи общественных наук, необходимости комплексного подхода к изучению социальных явлений и процессов;</p>	<p>Темы 1.1, 1.2, 2.2, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>П.2у - сформированность знаний об обществе как системе социальных институтов; о ценностно-нормативной основе их деятельности, основных функциях; многообразии и социальных институтов, включая семью, государство, базовые экономические, политически</p>	<p>Тема 1.1, 1.2, 2.1, 3.2, 4.1, 4.2, 4.3, 5.1, 5.2</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

институты, институты в
сфере
культуры и
массовых
коммуникаций; о взаимосвязи
и
взаимовлиянии
различны
х
социальных институтов;
об
изменении с развитием
общества
их состава и функций; о
политике
Российской
Федерации
и,
направленной на укрепление
и
развитие социальных
институтов
российского общества;
о
государственно-общественных
институтах в
Российской
Федерации, в том числе
об
институте Уполномоченного
по
правам человека в
Российской
Федерации; о способах
и
элементах социального
контроля,
о типах и способах
разрешения
социальных конфликтов,
о
конституционных
принципах
национальной политики
в
Российской Федерации;
о
свободе и
необходимости,

<p>единстве и многообразии в общественном развитии, факторах и механизмах социальной динамики;</p>		
<p>П.3у - овладение элементами методологии социального познания; умение применять методы научного познания социальных процессов явлений для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности, планирования и достижения познавательных и практических целей;</p>	<p>Темы 1.2, 2.2</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>П.4у - умение при анализе социальных явлений соотносить различные эмпирические уровни; проводить идеи; владение приемами анжирования сведений;</p>	<p>Темы 6.1, 6.2, 6.3.</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

<p>П.5у - готовность и способность делать объектом рефлексии собственный социальный опыт, использовать его при решении познавательных задач и разрешении жизненных проблем, разрешения конфликтов правовыми способами; умение подходить к анализу и оценке общественных явлений с научных позиций, соотносить различные теоретические подходы, оценки; делать собственные выводы и обосновывать их на теоретическом и эмпирическом уровнях;</p>	<p>Темы 3.3, 3.4</p>	<p>Устный опрос Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>П.6у - готовность продуктивно взаимодействовать</p> <p>с</p>	<p>Темы 6.1, 6.2, 6.3</p>	<p>Устный опрос Практические задания</p>

<p>общественными институтами на основе правовых норм, обеспечения защиты прав человека и гражданина в Российской Федерации и установленных правил, умение самостоятельно</p> <p>заполнять формы, составлять документы, необходимые в социальной практике;</p>		<p>Проверочная работа Написание эссе Тест</p>
<p>П.7у - сформированность умений, необходимых для успешного продолжения образования на уровне высшего образования по направлениям социально-гуманитарной подготовки, включая умение самостоятельно овладевать новыми способам и познавательной деятельностью, выдвигать гипотезы, соотносить информацию, полученную из разных источников, эффективно взаимодействовать в исследовательских группах при решении учебных задач, требующих совместной деятельности, выполнять свою часть работы по предложенному плану (инструкции), соотносить свои действия с действиями других участников групповой</p>	<p>Темы 2.1, 2.2, 4.1, 6.1.</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Практические задания Проверочная работа Написание эссе Тест</p>

деятельности; способность ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально- гуманитарной подготовкой.		
--	--	--

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.04 Обществознание
программы подготовки специалистов среднего звена
44.02.02 Преподавание в начальных классах

Форма обучения: очная

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся по программе учебного предмета ООП.04 «Обществознание».

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - тестирование)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
личностные	
Л.1	- сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества;
Л.2	– сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию;
Л.3	- сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием знаний о специфике развития общества;
Л.4	- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области гуманитарных ценностей;
Л.5	- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего своей страны;
Л.6	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
Л.7	- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании учебной литературы, технических и программных средств;
Л.8	- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной науки;
Л.9	- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды;
Л.10	- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

Л.11	- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с
метапредметные	
М.1	- умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
М.2	- владеть навыками учебно-исследовательской, навыками разрешения проблем в области социологического образования;
М.3	- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
М.4	- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной

	деятельности и жизненных ситуациях для решения задач из области социальных наук;
М.5	- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий;
М.6	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;
М.7	- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения задач из области социальных наук;
М.8	- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и
М.9	- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
М.10	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.
М.11	- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;
М.12	- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;
М.13	- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
М.14	- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и
предметные	

П.16	<p>- сформированность знаний об (о):</p> <ul style="list-style-type: none">обществе как целостной развивающейся системе в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов;основах социальной динамики;особенностях процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности;перспективах развития современного общества, в том числе тенденций развития Российской Федерации;человеке как субъекте общественных отношений и сознательной деятельности;особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах;значении духовной культуры общества и разнообразии ее видов и форм; экономике как науке и хозяйстве, роли государства в экономике, в том числе государственной политики поддержки конкуренции и импортозамещения, особенностях рыночных отношений в современной экономике;
-------------	---

	<p>роли государственного бюджета в реализации полномочий органов государственной власти, этапах бюджетного процесса, механизмах принятия бюджетных решений;</p> <p>социальных отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации;</p> <p>конституционном статусе и полномочиях органов государственной власти;</p> <p>системе прав человека и гражданина в Российской Федерации, правах ребенка и механизмах защиты прав в Российской Федерации;</p> <p>правовом регулировании гражданских, семейных, трудовых, налоговых, образовательных, административных, уголовных общественных отношений;</p> <p>системе права и законодательства Российской Федерации;</p>
П.26	<p>- умение характеризовать российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности человеческой жизни, патриотизма и служения Отечеству, семьи, созидательного труда, норм морали и нравственности, прав и свобод человека, гуманизма, милосердия, справедливости, коллективизма, исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства;</p>
П.36	<p>- владение базовым понятийным аппаратом социальных наук, умение различать существенные и несущественные признаки понятий, определять различные смыслы многозначных понятий, классифицировать используемые в социальных науках понятия и термины; использовать понятийный аппарат при анализе и оценке социальных явлений, для ориентации в социальных науках и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;</p>
П.46	<p>- владение умениями устанавливать, выявлять, объяснять причинно-следственные, функциональные, иерархические и другие связи социальных объектов и процессов, включая умения характеризовать взаимовлияние природы и общества, приводить примеры взаимосвязи всех сфер жизни общества; выявлять причины и последствия преобразований в различных сферах жизни российского общества; характеризовать функции социальных институтов; обосновывать иерархию нормативных правовых актов в системе российского законодательства;</p>
П.56	<p>- связи социальных объектов и явлений с помощью различных знаковых систем; сформированность представлений о методах изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания, в том числе социологические опросы, биографический метод, социальное прогнозирование;</p>

П.66	<p>- владение умениями применять полученные знания при анализе социальной информации, полученной из источников разного типа, включая официальные публикации на интернет-ресурсах государственных органов, нормативные правовые акты, государственные документы стратегического характера, публикации в средствах массовой информации; осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, вести целенаправленный поиск необходимых сведений, для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;</p>
-------------	---

П.76	- владение умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику;
П.86	- использование обществоведческих знаний для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования; использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач;
П.96	- владение умениями формулировать на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения социальных наук для объяснения явлений социальной действительности; конкретизировать теоретические положения фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта и фактами социальной действительности, в том числе по соблюдению правил здорового образа жизни; умение создавать типологии социальных процессов и явлений на основе предложенных критериев;
П.106	- готовность применять знания о финансах и бюджетном регулировании при пользовании финансовыми услугами и инструментами; использовать финансовую информацию для достижения личных финансовых целей, обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения; сформированность гражданской ответственности в части уплаты налогов для развития общества и государства;
П.116	- сформированность навыков оценивания социальной информации, в том числе поступающей по каналам сетевых коммуникаций, владение умением определять степень достоверности информации; владение умением соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в модельных ситуациях;
П.126	- владение умением самостоятельно оценивать и принимать решения, выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции; определять стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм, ценностей, экономической рациональности и финансовой грамотности; осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании, необходимость мер юридической ответственности, в том числе для несовершеннолетних граждан

П.1у	<p>- сформированность знаний об основах общественных наук: социальной психологии, экономике, социологии, политологии, правоведении и философии, их предмете и методах исследования, этапах и основных направлениях развития, о месте и роли отдельных научных дисциплин в социальном познании, о роли научного знания в постижении и преобразовании социальной действительности; о взаимосвязи</p>
-------------	--

	<p>общественных наук, необходимости комплексного подхода к изучению социальных явлений и процессов;</p>
П.2у	<p>- сформированность знаний об обществе как системе социальных институтов; о ценностно-нормативной основе их деятельности, основных функциях; многообразии социальных институтов, включая семью, государство, базовые экономические, политические институты, институты в сфере культуры и массовых коммуникаций; о взаимосвязи и взаимовлиянии различных социальных институтов; об изменении с развитием общества их состава и функций; о политике Российской Федерации, направленной на укрепление и развитие социальных институтов российского общества; о государственно-общественных институтах в Российской Федерации, в том числе об институте Уполномоченного по правам человека в Российской Федерации; о способах и элементах социального контроля, о типах и способах разрешения социальных конфликтов, о конституционных принципах национальной политики в Российской Федерации; о свободе и необходимости, единстве и многообразии в общественном развитии, факторах и механизмах социальной динамики;</p>
П.3у	<p>- овладение элементами методологии социального познания; умение применять методы научного познания социальных процессов явлений для принятия обоснованных решений в различных областях жизнедеятельности, планирования и достижения познавательных и практических целей;</p>
П.4у	<p>- умение при анализе социальных явлений соотносить различные теоретические подходы, делать выводы и обосновывать их на теоретическом и фактично-эмпирическом уровнях; проводить целенаправленный поиск социальной информации, используя источники научного и научно-публицистического характера, вести дискуссию, выстраивать аргументы с привлечением научных фактов и идей; владение приемами ранжирования источников социальной информации по целям распространения, жанрам, с позиций достоверности сведений;</p>
П.5у	<p>- готовность и способность делать объектом рефлексии собственный социальный опыт, использовать его при решении познавательных задач и разрешении жизненных проблем, разрешения конфликтов правовыми способами; умение подходить к анализу и оценке общественных явлений с научных позиций, соотносить различные теоретические подходы, оценки; делать собственные выводы и обосновывать их на теоретическом и эмпирическом уровнях;</p>
П.6у	<p>-- готовность продуктивно взаимодействовать с общественными институтами на основе правовых норм, обеспечения защиты прав человека и гражданина в Российской Федерации и установленных правил, умение самостоятельно заполнять формы, составлять документы, необходимые в социальной практике;</p>

П.7у	<p>- сформированность умений, необходимых для успешного продолжения образования на уровне высшего образования по направлениям социально- гуманитарной подготовки, включая умение самостоятельно овладевать новыми способами познавательной деятельности, выдвигать гипотезы, соотносить информацию, полученную из разных источников, эффективно взаимодействовать в исследовательских группах при решении учебных задач, требующих совместной деятельности, выполнять свою часть работы по предложенному плану (инструкции), соотносить свои действия с действиями других участников групповой деятельности; способность ориентироваться в направлениях профессиональной деятельности, связанных с социально-гуманитарной подготовкой</p>
-------------	---

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе				
Тема 1.1	Л.4	Способность давать характеристику понятий: индивид, индивидуальность, личность, деятельность, познание, истина, мировоззрение, свобода, общение.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-5) Проверочная работа № 1 Темы эссе 1-20	6.1. Вопросы к зачету 1-10 6.2. Примеры тестовых заданий 7-39
	Л.7	Способность перечислять виды деятельности, виды общения; способность перечислять виды и формы познания		
	М.2	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1 б	Способность перечислить виды познания.		
	П.3 б	Способность перечислять формы познания		
	П.9 б	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1 2б	Способность объяснить отличие понятий индивид, индивидуальность и личность		
	П.1 у	Способность объяснить, почему человек не может обладать абсолютной свободой		
	П.2 у	Способность доказывать, что общество – это система социальных институтов		

Тема 1.2	Л.1	Способность привести доказательства, что общество это единая система	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 6-8) Проверочная работа № 1 Темы эссе 21-45	6.1. Вопросы к зачету 11-16 6.2. Примеры тестовых заданий 1-6, 49-44
	Л.9	Способность приводить доказательства, что общество и природа взаимосвязаны друг с другом		
	М.5	Способность объяснять особенности и критерии общественного прогресса		
	П.1 6	Способность давать характеристику понятий: общество, природа, цивилизация, общественный прогресс, глобальные проблемы современности		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.66	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.126	Способность перечислять науки, которые изучают общество		
	П.1у	Способность определять предмет социальных наук		
	П.2у	Способность характеризовать деятельность социальных институтов		
	П.3у	Способность определять методы социального познания		
	Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества			
Тема 2.1.	Л.3	Способность давать определение понятий: культура, субкультура, наука, образование	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 9-11) Проверочная работа № 2 Темы эссе 1-41	6.1. Вопросы к зачету 17-19 6.2. Примеры тестовых заданий 45-53
	М.14	Способность определять характерные черты народной, элитарной и массовой культуры		
	П.16	Способность приводить примеры естественных, точных и гуманитарных наук		
	П.26	Различать естественные и социально-гуманитарные науки.		
	П.86	Способность различать формы образования и роль науки и образования в современном мире		
	П.2у	Способность перечислять основные институты в области духовной культуры		

	П.7у	Способность выдвигать гипотезы онаправленности развития современной массовой культуры		
Тема 2.2	Л.3	Способность давать определение понятий: мораль, нравственность, искусство, религия.	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 12-13) Проверочная работа № 2	6.1. Вопросы к зачету 20-22 6.2. Примеры тестовых заданий 54 - 56
	Л.6	Способность характеризовать основное правило морали		
	М.10	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.16	Способность перечислять типы и виды религий, виды искусств, давать характеристику мировых религий и приводить примеры религиозных организаций РФ		
	П.1у	Способность приводить доказательства взаимосвязи отдельных элементов духовной сферы жизни общества		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.3 у	Способность составлять план учебного материала		
	П.7 у	Способность соотносить информацию, изложенную в учебнике с информацией СМИ о роли религии в современном мире		
Раздел 3. Экономика				
Тема 3.1.	Л.1	Способность давать определение понятий: экономика, экономические системы	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 14-15) Проверочная работа № 3 Темы эссе 1-47 Самостоятельная работа п.5.1, вопросы 14-15	6.1. Вопросы к зачету 23-24 6.2. Примеры тестовых заданий 83-94
	Л.5	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	М.4	Способность перечислять виды экономики		
	П.1 б	Способность приводить примеры характерных черт экономических систем		
	П.3 б	Способность перечислять факторы производства		
	П.7 б	Способность характеризовать основные вопросы экономики		
	П.1 0б	Способность характеризовать доходы и расходы семьи		
	П.1 2б	Способность характеризовать экономические потребности		
	П.1 у	Способность давать общую характеристику экономической сферы жизни общества		
	Л.5	Способность давать определение понятий: рынок, ценные бумаги, деньги, монетарная политика,		

Тема 3.2		фискальная политика, ВВП, налог	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 16-18) Проверочная работа № 3	6.1. Вопросы к зачету 25-33
	М.1	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1 б	Способность характеризовать законы рынка и объяснять их действие на конкретных примерах; характеризовать формы предпринимательства		
	П.1 об	Способность приводить примеры ценных бумаг; способность приводить примеры налогов, существующих в РФ в соответствии с изученными классификациями		
	П.2 у	Способность характеризовать механизмы государственного регулирования экономики		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 3.3	Л.6	Способность давать определение понятий: рынок труда, безработица, доходы	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 19-20) Проверочная работа № 3	6.1. Вопросы к зачету 34-38
	М.7	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1 б	Способность характеризовать структуру экономически активного населения страны		
	П.1 об	Способность перечислять основные виды безработицы, приводить примеры доходов и расходов		
	П.5 у	Способность высказывания собственного мнения по вопросу причин безработицы, инфляции		
Тема 3.4	Л.8	Способность давать определение понятий: экономический рост, международная торговля, транснациональные корпорации, свободные экономические зоны, экономическая специализация	Устный опрос (п. 5.1, вопрос 21) Проверочная работа № 3	6.1. Вопросы к зачету 39-40
	М.9	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1 б	Способность определять особенности экономики современной России		
	П.1 об	Способность применять знания о типах экономических систем для определения места и роли России в мировой экономике		
	П.5 у	Способность высказывания собственного мнения по вопросу влияния		

		экономических санкций на экономику современной России		
Раздел 4. Социальные отношения				
Тема 4.1.	Л.1 0	Способность давать определение понятий: социальная стратификация, социальная мобильность, социальный статус, социальная роль	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 22-23) Проверочная работа № 4	6.1. Вопросы к зачету 41-43 6.2. Примеры тестовых заданий 72-73, 80-81
	М.1 3	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.3 6	Способность определять различие понятий социальный класс и социальная страта		
	П.4 6	Способность преобразовывать учебный материал о видах социальной мобильности в таблицу		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.56	Способность определять свои социальные статусы и роли		
	П.96	Способность оценивать престижность своих настоящих ибудущих социальных статусов и ролей		
	П.1у	Способность приводить примеры наук, изучающих социальную стратификации.		
	П.2у	Способность характеризовать изменение социальной структуры нашей страны во времени		
	П.7у	Способность определять направления изменений своих социальных ролей и статусов		
Тема 4.2	Л.7	Способность давать определение понятий: социальные нормы, социальный контроль, отклоняющееся поведение, социальный конфликт	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 24-25) Проверочная работа № 5 Темы эссе 1-25 Самостоятельная работа (п. 5.1, вопросы 24-25)	6.1. Вопросы к зачету 44-46
	М.11	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.16	Способность перечислять основные виды социальных норм		
	П.56	Способность определять роль социального контроля в поведении человека		
	П.126	Способность характеризовать структуру понятия отклоняющееся поведение; способность определять последствия отклоняющегося поведения		
	П.2у	Иметь представление о способах и		

		элементах социального контроля		
Тема 4.3	Л.8	Способность давать определение понятий: молодежь, семья, брак, этнос, нация, межнациональный конфликт	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 26-29) Проверочная работа № 5 Темы эссе 26-40	6.1. Вопросы к зачету 47-52 6.2. Примеры тестовых заданий 74-79, 82
	М.8	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.1	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.2	Способность перечислять молодежные субкультуры		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П · 4	Способность перечислять и характеризовать виды брака и семьи		
	П · 5	Способность определять особенности молодежной политики в Российской Федерации		
	П · 8	Способность перечислять основные положения семейного права Российской Федерации		
	П · 2 у	Иметь представление о политике Российской Федерации, направленной на укрепление и развитие социальных институтов российского общества		
Раздел 5. Политика				
Тема 5.1.	Л · 2	Способность давать определение понятий: власть, политика, политическая система, государство, форма государства, форма правления, политический режим, правовое государство	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 30-33) Проверочная работа № 5 Темы эссе 1-46	6.1. Вопросы к зачету 53-58 6.2. Примеры тестовых заданий 57-58, 60-71
	М · 6	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П · 1 б	Способность перечислять формы правления, типы политического режима		
	П · 1 у	Способность приводить примеры государств с конкретными формами государственного устройства		

	П · 2 у	Способность приводить примеры государств с конкретными типами политического режима		
Тема 5.2	Л · 2	Способность давать определение понятий: политический лидер, политическая партия, избирательная система, политическая идеология	Устный опрос (п. 5.1, вопросы -34 - 36) Проверочная работа № 5	6.1. Вопросы к зачету 59-63 6.2. Примеры тестовых заданий 59
	М · 3	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П · 6 6	Способность приводить примеры политических лидеров согласно классификации М. Вебера		
	П · 7 6	Способность различать мажоритарную и пропорциональную избирательные системы		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П · 1 1 б	Способность отличать характерные черты крупныхполитический идеологий		
	П · 2 у	Способность доказывать, что политика – это система		
Раздел 6. Право				
Тема 6.1.	Л · 1 1	Способность давать определение понятий: юриспруденция, право, система права, форма права, правовые отношения, юридическаяответственность	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 37-39) Проверочная работа № 66 Темы эссе 1-48	6.1. Вопросы кзачету 64-72 6.2. Примеры тестовых заданий 96
	М · 1 2	Способность дать ответы на вопросы и задания к текстуучебника по изучаемому материалу		
	П · 1 б	Способность перечислять основные формы права, приводить их примеры		
	П · 4 б	Способность отличать особенности норм права от другихвидов социальных норм		
	П · 8 б	Способность называть особенности законотворческого процесса в Российской Федерации		
	П · 1 у	Способность давать целостную характеристику правоведения как социальной науки		
	П · 4 у	Способность приводить различныетеоретические подходы к объяснению сущности права		
	П · 6 у	Способность перечислять основные правовые нормы		

	П · 7 у	Способность к групповой деятельности		
Тема 6.2	Л.4	Способность давать определение понятий: конституционного право, Конституция, гражданство	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 40-45) Практическое задание № 15 Проверочная работа № 6 Самостоятельная работа (п. 5.1, вопросы 40-45)	6.1. Вопросы к зачету 73 – 77 6.2. Примеры тестовых заданий 97
	М · 1 1	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П · 1 б	Способность давать характеристику системы государственных органов Российской Федерации; перечислять правоохранительные органы Российской Федерации; описывать порядок приобретения и прекращения гражданства в РФ; характеризовать основы конституционного строя Российской Федерации		
	П · 4 у	Способность делать выводы о роли Конституционного права в жизни		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		гражданина Российской Федерации		
	П.6у	Способность перечислять основные права гражданина Российской Федерации в соответствии с Конституционным правом		
Тема 6.3	Л.4	Способность давать определение понятий: гражданское право, трудовое право, административное право, уголовное право	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 46-53) Проверочная работа № 6 Самостоятельная работа (п. 5.1, вопросы 46-53)	6.1. Вопросы к зачету 78 -81 6.2. Примеры тестовых заданий 98-100
	М.8	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту учебника по изучаемому материалу		
	П.16	Способность характеризовать особенности гражданского права, трудового права, уголовного права		
	П.4у	Способность приводить примеры конкретных норм права при решении правоведческих задач		
	П.6у	Способность самостоятельно составлять документы, необходимые для решения правоведческих задач		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование	Код результат	Показатель овладения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС
----------------------	---------------	----------------------	---

раздел а/ темы предм ета	та та обу че ни я	результатами обучения	Текущий контроль	Промежуточ ная аттестация
Раздел 1 Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе				
Тема 1.1 Практичес кое занятие №1	Л.4	Способность дать определение терминов: деятельность, общение	Практичес кое задание № 1 Провероч ная работа № 1	6.1. Вопрос кзачету5 6 .2. Приме ры тестов ых заданий 11- 16
	М.2	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1 б	Способность перечислить виды деятельности		
	П.1 у	Способность применять знания о социальных науках при характеристике видов деятельности		
Тема 1.1 Практичес кое занятие №2	Л.7	Способность дать определение терминов: познание, чувственное познание, рациональное познание	Провероч ная работа № 1	6.1. Вопрос кзачету 7 6.2. Приме рытестовых заданий 23- 31
	М.2	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П.3 б	Способность перечислить формы чувственного и рационального познания и привести их примеры		
	П.2 у	Способность характеризовать роль познания в жизни человека		
Тема 1.1 Практическое занятие №3	Л.7	Способность дать определение терминов: истина, критерий истины	Проверочная работа № 1 Темы эссе 21, 34-36,41	6.1. Вопрос кзачету 8 6.2. Применительных заданий 32-35
	М.2	Способность проанализировать текст учебника		
	П.9 б	Способность перечислять виды истины и ее критерии		
	П.2 у	Способность определять вид истины по конкретным примерам		
Тема 1.1 Практическое занятие №4	Л.4	Способность дать определение терминов: свобода	Проверочная работа № 1	6.1. Вопрос кзачету 9
	М.2	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1 2б	Способность определения ограничителей свободы		
	П.1 у	Иметь представление о необходимости		
Тема 1.1 Практическое занятие	Л.7	Способность дать определение терминов: мировоззрение, мироощущение, мировосприятие, миропонимание	Проверочная работа № 1	6.1. Вопрос кзачету 2 6.2. Применительных заданий 38-
	М.2	Способность проанализировать текст учебника		

№5	П.1 26	Способность перечислять типы мировоззрения и объяснять роль мировоззрения в деятельности человека		39
	П.1 у	Способность применять знания социальной психологии при объяснении путей формирования мировоззрения		
Тема 1.2. Практическое занятие №6	Л.1	Способность дать определение терминов: цивилизация	Проверочная работа № 1 Практическое задание № 2 Темы эссе 2-3, 11, 25-26	6.1. Вопрос к зачету 13
	М.5	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1 б	Способность отличать цивилизационный и формационный подходы		
	П.1 у	Способность применять комплексный подход при характеристике цивилизационной и формационной теории общественного развития		
Тема 1.2	Л.9	Способность перечислить особенности современного мира	Проверочная работа № 1	6.1. Вопрос к зачету 15

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Практическое занятие №7	М.5	Способность проанализировать текст учебника		6.2. Применительных заданий 40-42
	П.6	Способность характеризовать традиционное, индустриальное и постиндустриальное общество		
	П.3	Способность анализировать многовариантность общественногоразвития на современном этапе		
Тема 1.2 Практическое занятие №8	Л.9	Способность давать определениетерминов: глобальные проблемы современности	Проверочная работа № 1 Темы эссе 30-33	6.1. Вопросы кзачету 16 6.2. Применительных заданий 43-44
	М.5	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1 26	Способность перечислять глобальные проблемы современности; определять возможные пути решения глобальных проблем		
	П.2	Способность высказывать собственное мнение об особенностях, взаимосвязи и путях решения глобальных проблем современности		
Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества				
Тема 2.1. Практическое	Л.3	Способность давать определение терминов: наука, образование	Практическое задание № 3	6.1. Вопросы кзачету
	М.1 4	Способность дать ответы на вопросы и задания к		

кое занятие №9		тексту практического задания	Темы эссе 1-13	18-19 6.2. Приме ры тестовых заданий 49
	П.8 б	Способность перечислять типы и виды науки; характеризовать систему образования РФ		
	П.7 у	Способность определять пути повышения уровня своего образования, осознав ать необходимость этого		
Тема 2.2 Практичес кое занятие №10	Л.3	Способность давать определение терминов: религия, монотеизм, политеизм	Практичес кое задание № 4 Провероч ная работа № 1 Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1- 3)	6.1. Вопрос к зачету 21 6.2. Приме ры тестовых заданий 54- 56
	Л.6	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	М.1 0	Способность перечислять виды религий		
	П.1 б	Способность характеризов ать религиозный состав населения Российской Федерации		
	П.3 у	Способность применять методы анализа многообразия религий в современном мире		
Раздел 3. Экономика				

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 3.1. Практическое занятие №11	Л.1	Способность давать определение терминов: экономика, собственность	Практическое задание № 5 Проверочная работа № 3 Темы эссе 1-12	6.1. Вопросы к зачету 23, 28 6.2. Примеры тестовых заданий 83-90
	М.5	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.106	Способность перечислять виды собственности; приводить конкретные примеры видов собственности		
	П.1у	Способность демонстрировать на конкретных примерах основы знаний об экономической сфере жизни общества		
Тема 3.2 Практическое занятие №12	Л.5	Способность давать определение терминов: рынок, спрос, предложение	Практическое задание № 6 Проверочная работа № 3 Темы эссе 13 - 16	6.1. Вопросы к зачету 25-26
	М.1	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1	Способность характеризовать законы рынка; способность объяснять действие законов рынка на конкретных примерах		
	П.2у	Способность характеризовать базовые понятия экономической сферы жизни общества		
Тема 3.2	Л.5	Способность давать определение терминов: экономическая политика государства, монетарная политика, фискальная политика	Провероч	6.1. Вопрос

Практическое занятие №13	М.1	Способность проанализировать текст учебника	ная работа № 3	к зачету 31-33 6.2. Примените тестовых заданий 94-95
	П.106	Способность перечислять экономические функции государства; способность отличать монетарную и фискальную политику государства		
	П.2у	Способность характеризовать базовые понятия экономической сферы жизни общества		
Тема 3.3 Практическое занятие №14	Л.6	Способность давать определение терминов: рынок труда, безработица	Практическое задание № 7 Проверочная работа № 3	6.1. Вопросы к зачету 36-37
	М.7	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.16	Способность перечислять виды безработицы		
	П.106	Способность определять меры государства для регулирования рынка труда		
	П.5у	Способность приводить конкретный примеры видов		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		безработицы, а так же примеры из истории Российской Федерации государственной политики в сфере занятости населения		
Тема 3.4 Практическое занятие №15	Л.8	Способность перечислять особенности экономики России	Практическое задание № 8 Проверочная работа № 3	6.1. Вопрос к зачету 40
	М.9	Способность дать ответы на вопросы задания к тексту практического задания		
	П.1 б	Способность перечислять экономические институты России		
	П.1 об	Способность характеризовать влияние экономических санкций на экономику России		
	П.5 у	Способность делать выводы об особенностях развития экономики России и ее роли в мировой экономике		
Тема 3.4 Практическое занятие №16	Л.8	Способность давать определение терминов: международная экономика	Проверочная работа № 3	6.1. Вопросы к зачету 39
	М.9	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1 б	Способность приводить примеры государств по типу экономического развития		
	П.1 об	Способность определять место России в международной экономике		

	П.5 у	Способность приводить примеры взаимосвязи современной международной экономики	
Тема 3.4 Практическое занятие №17	Л.8	Способность давать определения терминов, относящихся к темам 1.1. – 3.4.	6.1. Вопросы к зачету 1-40 6.2. Примеры тестовых заданий 1-56, 83-95
	М.9	Способность отвечать на вопросы преподавателя; Способность выражать свое мнение на поставленные вопросы	
	П.1 б	Способность объяснять закономерности социальных явлений и процессов	
	П.1 об	Способность выражать свое мнение на поставленные вопросы	
	П.5 у	Способность соотносить различные теоретические подходы, оценки; делать собственные выводы и обосновывать их на теоретическом и эмпирическом уровнях;	
Раздел 4. Социальные отношения			

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 4.1. Практическое занятие №18	Л.10	Способность давать определение терминов: социальная роль, социальный статус	Практическое задание № 9 Проверочная работа № 4	6.1. Вопрос кзачету 42 6.2. Применительных заданий 80-81
	М.13	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.36	Способность приводить примеры своих социальных ролей и статусов; способность объяснять на конкретных примерах действие социальной мобильности		
	П.7у	Способность делать предположения о возможности своей социальной мобильности		
Тема 4.2 Практическое занятие №19	Л.7	Способность давать определение терминов: социальный конфликт	Практическое задание № 10 Проверочная работа № 4	6.1. Вопрос кзачету 46 6.2. Применительных заданий 78-79
	М.11	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.56	Способность перечислять типы и виды социальных конфликтов		
	П.2у	Способность определять принципы национальной политики и Российской Федерации при решении конкретных познавательных задач		
Тема 4.3	Л.8	Способность давать определение терминов: молодежь	Практическое	6.1. Вопрос кзачету 48
	М.8	Способность дать ответы на вопросы и задания к		

Практическое занятие №20		тексту практического задания	задание № 11 Проверочная работа № 4	6.2. Примеры тестовых заданий 74
	П.4 б	Способность характеризовать молодежь с точки зрения правового статуса и приводить примеры молодежных субкультур		
	П.2 у	Способность характеризовать молодежную политику Российской Федерации		
Тема 4.3 Практическое занятие №21	Л.8	Способность давать определение терминов: семья, брак	Проверочная работа № 4	6.1. Вопросы к зачету 50 6.2. Примеры тестовых заданий 82
	М.8	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1 б	Способность приводить примеры типов и видов семьи и брака		
	П.2 у	Способность характеризовать политику Российской Федерации в области семьи и брака и сохранении семейных ценностей		
Раздел 5. Политика				
Тема 5.1. Практическое занятие №22	Л.2	Способность давать определение терминов: государство, форма правления, политический режим	Практическое задание № 12	6.1. Вопросы к зачету 51

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	М.6	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания	Проверочная работа № 5	6.2. Применительных заданий 96-97
	П.1 б	Способность перечислять формы правления, виды административно-территориального устройства, типы политического режима; способность приводить примеры конкретных государств с определенными формами правления, видами административно-территориального устройства и типами политического режима		
	П.1 у	Способность демонстрировать на конкретных примерах знания об основах политологии как социальной науке		
Тема 5.1. Практическое занятие №23	Л.2	Способность давать определение терминов: правовое государство, гражданское общество	Проверочная работа № 5	6.1. Вопрос к зачету 52
	М.6	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1 б	Способность перечислять признаки правового государства		
	П.1 у	Способность демонстрировать на конкретных примерах знания об основах политологии как социальной науке		
Тема 5.2	Л.2	Способность давать определение терминов: политическое лидерство	Практическое	

Практическое занятие №24	М.3	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания	кое задание № 13 Проверочная работа № 5	6.1. Вопросы к зачету 51
	П.6 б	Способность перечислять типы политических лидеров		
	П.2 у	Способность характеризовать функции политического лидера, его основные характеристики		
Раздел 6. Право				
Тема 6.1. Практическое занятие №25	Л.1 1	Способность давать определение терминов: форма права, нормативно-правовой акт	Практическое задание № 14 Проверочная работа № 6	6.1. Вопрос к зачету 50 6.2. Примеры тестовых заданий 96-97
	М.1 2	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1 б	Способность перечислять формы права; способностью характеризовать систему нормативно-правовых актов Российской Федерации		
	П.6 у	Способность знать основные правовые нормы в целях		

Краткое наименование раздела / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		продуктивного взаимодействия с общественными институтами		
Тема 6.3 Практическое занятие №26	Л.4	Способность давать определение терминов: трудовое право	Проверочная работа № 6	6.1. Вопрос к зачету 52 6.2. Примеры тестовых заданий 98
	М.8	Способность проанализировать текст учебника		
	П.1 б	Способность перечислить принципы трудового права Российской Федерации		
	П.4 у	Способность проводить целенаправленный поиск правоведческой информации, используя Трудовой Кодекс Российской Федерации		
Тема 6.3 Практическое занятие №27	Л.4	Способность давать определение терминов: уголовное право	Практическое задание № 16 Проверочная работа № 6	6.1. Вопрос к зачету 53 6.2. Примеры тестовых заданий 99-100
	М.8	Способность дать ответы на вопросы и задания к тексту практического задания		
	П.1 б	Способность перечислить принципы уголовного права Российской Федерации		
	П.6 у	Способность проводить целенаправленный поиск правоведческой информации, используя Уголовный Кодекс Российской Федерации		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по пятибалльной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по предмету результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(Оценочные средства: *собеседование, коллоквиум*)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение

монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, расчетно-оценочные средства: конспект, контрольная работа*)

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

Оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы*

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Выделите биологическое и социальное в человеке.
2. Определите, что такое деятельность. Перечислите ее виды, дайте им краткую характеристику.
3. Что такое познание? Перечислите его виды и формы. Дайте определение истины и ее видам, приведите примеры.
4. Дайте определение мировоззрения, перечислите его виды. Определите, какую роль играет мировоззрение в деятельности человека.
5. Что такое свобода? Докажите, что не бывает абсолютной свободы.
6. Охарактеризуйте общество как систему. Назовите основные сферы общественной жизни.
7. Назовите формы общественного развития. Приведите примеры тех или иных форм развития из истории человечества.
8. Охарактеризуйте глобальные проблемы современности: определение, причины возникновения, особенности, пути решения. Перечислите глобальные проблемы современности, дайте краткую характеристику любой из них.
9. Охарактеризуйте духовную культуру и проанализируйте ее формы.
10. Дайте определение науки. Перечислите основные типы и виды наук. Какую роль играет наука в развитии современного общества? Обоснуйте свое мнение.
11. Дайте определение образования. Какие виды и формы образования существуют в нашей стране?
12. Что такое мораль и нравственность? Охарактеризуйте структуру морали. Каким образом происходит становление нравственного в человеке?
13. Что такое религия? Перечислите ее функции. Какие формы религии и ее виды вам известны?
14. Дайте определение экономики. Какие основные вопросы решает экономика?
15. Какие виды экономических систем вам известны? Охарактеризуйте их черты.
16. Что такое рынок? Какие законы рынка вам известны? Дайте их определения.
17. Что такое конкуренция? Какие виды конкуренции вам известны? Приведите конкретные примеры на основе работы предприятий одной отрасли.
18. Охарактеризуйте монетарную и фискальную политику государства.
19. Назовите причины безработицы. Проанализируйте различные виды безработицы.
20. Охарактеризуйте систему доходов и расходов на примере семьи и государства.
21. Определите положение и роль Российской Федерации в мировой экономике.
22. Назовите основные принципы построения социальной структура общества. Проанализируйте явление социального неравенства.
23. Используя обществоведческие знания охарактеризуйте социальные статус и роль человека в обществе. Определите свой социальный статус и перечислите свои социальные роли.
24. Назовите социальные нормы и их виды. Объясните роль социальных санкций на примерах из общественной жизни.
25. Дайте определение социального конфликта. Перечислите пути выхода из конфликтов.
26. Охарактеризуйте семью как малую группу и социальный институт. Сравните ее с другими малыми группами.
27. Определите характерные черты социальной стратификации Российской Федерации.
28. Что такое молодежь? Какие особенности молодежной политики нашего государства вам известны?
29. Что такое этнос? Какие стадии формирования этноса вам известны? Назовите примеры известных вам этнических конфликтов, существующих в современном обществе.

30. Дайте определение власти. Определите отличие политической власти от других видов власти.
31. Что такое политическая система? Из каких сфер она состоит? Какие классификации политических систем вам известны?
32. Дайте определение государства, перечислите его признаки и функции. Чем характеризуется форма государства?
33. Что такое правовое государство? Перечислите его признаки. Докажите, что Российская Федерация является правовым государством.
34. Что такое политическое лидерство? Дайте характеристику лидерства по классификации М. Вебера.
35. Определите формы политического участия.
36. Перечислите виды избирательных систем. Определите особенности избирательной системы Российской Федерации.
37. Проанализируйте отличие права от иных социальных норм.
38. Назовите основные элементы механизма правового регулирования.
39. Дайте характеристику законотворческому процессу в РФ.
40. Проанализируйте Конституцию РФ. Выделите основы конституционного строя РФ.
41. Назовите права и свободы человека и гражданина в РФ. Классифицируйте их по группам.
42. Охарактеризуйте права ребенка и их защиту в РФ. Назовите особенности правового статуса несовершеннолетнего.
43. Проанализируйте возможность политического участия граждан и его виды. Как по вашему мнению стабильность и развитие общества зависит от политической культуры граждан?
44. Назовите социальные права граждан РФ. Какое государство, по вашему мнению является социальным?
45. Что представляет собой Российская система права? Приведите примеры отраслей российского права. Соотнесите понятия «система права», «правовая система» и «система законодательства».
46. Назовите субъекты уголовной ответственности в РФ. Дайте характеристику уголовной ответственности несовершеннолетних.
47. Проанализируйте законодательное регулирование семейно-брачных отношений в РФ.
48. Охарактеризуйте трудовой договор, как основание возникновения правоотношений между работником и работодателем. Перечислите основные требования к договору.
49. Назовите признаки юридического лица и на их основе сформулируйте понятие юридического лица.
50. Проанализируйте статус коммерческих и некоммерческих юридических лиц в РФ. Выделите сходства и отличие.
51. Охарактеризуйте содержание права собственности в РФ. Перечислите виды, способы защиты.
52. Укажите особенности в области применения административного права РФ.
53. Проанализируйте понятия преступления и наказания в уголовном праве. Выделите признаки преступления. Проанализируйте цели наказания. Всегда ли наказание достигает целей?

5.2 Примеры практических заданий (ПЗ)

ПЗ № 1. Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

Прочитайте текст и выполните задания к нему

Любому акту познания, общения и труда предшествует то, что психологи называют «установкой», что означает определённое направление личности, состояние готовности к какой-то деятельности.

Сталкиваясь с человеком, принадлежащим к какой-то профессии, нации, возрастной группе, мы заранее ожидаем от него определённого поведения и оцениваем конкретного человека по тому, насколько он соответствует этому эталону. Скажем, принято считать, что юности свойствен романтизм; поэтому, встречая в молодом человеке это качество, мы считаем его естественным, а если оно отсутствует, это кажется странным. Предвзятое, то есть не основанное на свежей, непосредственной оценке каждого явления, а выведенное из стандартизованных суждений и ожиданий мнение о качествах людей и явлений, психологи называют стереотипом. Например: «Толстяки обыкновенно добродушны; Иванов – толстяк, следовательно, он должен быть добродушным». Стереотипы – неотъемлемый элемент обыденного сознания. Ни один человек не в состоянии самостоятельно, творчески реагировать на все встречающиеся ему в жизни ситуации. Стереотип, внушённый индивиду в процессе обучения и общения с другими, помогает ему ориентироваться в жизни и определённым образом направляет его поведение. Его суть в том, что он выражает отношение, установку данной социальной группы к определённому явлению.

То, что каждому человеку обычаи, нравы и формы поведения, в которых он воспитан и к которым привык, ближе, чем другие, вполне нормально и естественно. Чужие обычаи иногда кажутся не только странными, нелепыми, но и неприемлемыми. Это так же естественно, как естественны сами различия между этническими группами и их культурами, формировавшимися в самых разных исторических и природных условиях.

Проблема возникает лишь тогда, когда эти действительные или воображаемые различия возводятся в главное качество и превращаются во враждебную психологическую установку по отношению к какой-то этнической группе, – установку, которая разобщает народы и обосновывает политику дискриминации. Это и есть этническое предубеждение.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Что автор называет стереотипом? Как человек усваивает стереотипы? Какова роль стереотипов в жизни человека?

3. Почему автор считает естественным то, что обычаи других народов могут казаться человеку странными, нелепыми? В каком случае подобное отношение к другим культурам может стать проблемой?

4. 18-летняя Татьяна познакомилась с 23-летним Виталием, профессионально занимающимся футболом. Раньше она считала, что у всех спортсменов низкий уровень образования и воспитания, и была удивлена тем, что он интересный собеседник, хорошо разбирается в компьютерах и живо интересуется культурными событиями в стране.

Какое психологическое явление проявилось в суждениях Татьяны? Выскажите предположение о том, в чём может проявиться негативное влияние данного явления на общение людей.

Время выполнения: 20 минут.

ПЗ № 2. Тема 1.2. Общество как сложная система.

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Взаимодействие природы и общества противоречиво. Познавая всё больше законы природы и на их основе преобразуя её, человек увеличивает свою власть над ней. Вместе с тем общество в ходе своего развития вступает во всё более широкий и глубокий контакт с природой. Человек постоянно, изо дня в день общается с окружающей природной средой.

Воздействие общества на природу обуславливается развитием экономики, науки и техники, общественных потребностей, а также характером общественных отношений. При этом в силу нарастания степени такого воздействия происходит расширение рамок географической среды обитания и ускорение некоторых природных процессов.

Но и географическая среда оказывает немаловажное влияние на развитие общества. Человеческая история — наглядный пример того, как условия среды и очертания поверхности планеты способствовали или, напротив, препятствовали развитию человечества.

В прошлом использование человеком сил природы и её ресурсов носило преимущественно стихийный характер: он брал у природы столько, сколько позволяли его собственные силы. Но научно-техническая революция столкнула человека с новой проблемой —

– с проблемой ограниченности природных ресурсов, с необходимостью бережного отношения к природе. Если, таким образом, прошлый тип отношения общества к природе носил стихийный (а чаще безответственный) характер, то новым условиям должен соответствовать и новый тип — отношение научно обоснованного регулирования, охватывающего как природные, так и социальные процессы, учитывающего характер и границы допустимого воздействия общества на природу с целью не только её сохранения, но и воспроизводства.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. В чём, по мнению автора, проявляется противоречивость взаимодействия природы и общества? Чем, по его мнению, обусловлено воздействие общества на природу?

3. В тексте говорится о необходимости бережного отношения к природе. Как Вы, жители Вашего населенного пункта, можете проявить такое отношение (укажите три направления)?

Время выполнения: 20 минут.

ПЗ № 3. Тема 2.1. Духовная культура человека и общества.

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Трудно назвать другое понятие, которое имело бы столько же смысловых оттенков, сколько имеет слово «культура»... Обобщая случаи обыденного и научного словоупотребления, можно сказать, что в самом широком и первоначальном смысле культура есть нечто, созданное человеком; она предполагает использование, улучшение, усовершенствование, сознательное выделение того, что человек находит готовым, данным, стихийно возникшим в окружающей его природе, в общественных отношениях, в самом себе. Культура в современном понимании есть совокупность материальных и духовных продуктов человеческой деятельности, духовных процессов и состояний человека, видов и результатов его деятельности.

Специфика культуры как явления состоит в присущей ей способности вбирать в себя, закреплять и накапливать в виде знаний, орудий, произведений и т.д. результаты труда и мысли многих поколений людей. Культура выражает, прежде всего, тот аспект общественной жизни, который связан с преемственностью.

В соответствии с разделением деятельности на материальную и духовную принято различать материальную и духовную культуру. Провести между ними грань по принципу: «из

чего сделан» предмет, по-видимому, невозможно. Иначе пришлось бы отнести искусство, существующее всегда в какой-то телесно-вещной форме, к материальной культуре, а скажем, знания о выплавке металлов — к культуре духовной. Правильнее считать материальной культурой те вещи, орудия, навыки, знания, которые являются продуктом материального производства или обслуживают повседневную жизнь общества. К духовной культуре следует отнести продукты духовного производства, а также эстетические ценности, выраженные средствами искусства. Если материальная культура воплощает степень практического овладения человеком силами и веществами природы, то духовная культура — это внутреннее богатство сознания, степень развитости самого человека.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них

2. Найдите в тексте и выпишите любые два определения культуры

3. Какими словами автор характеризует преэссенность культуры? Подтвердите наблюдения автора собственным примером

Время выполнения: 15 минут

ПЗ № 4. Тема 2.2. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Так случилось, что о жизни людей в далёком прошлом мы знаем во многом благодаря религии. Религия — вера в существование богов, сверхъестественных сил. Религия появилась очень давно, на заре развития человечества.

Древние люди были бессильны перед природой, вся их жизнь зависела от различных природных явлений. Наши далёкие предки верили, что дождь и засуху, землетрясение и извержение вулкана, лесной пожар и наводнение насылают на них какие-то неведомые силы. От тех же неведомых сил зависели, по мнению древних, и здоровье человека, и многое-многое другое. Эти неведомые силы люди просили о помощи. А чтобы просьба была исполнена, божеству делали подарки (их еще называют жертвами): бусы или ленту, овцу или быка, позднее — деньги...

Религиозные люди считали, да и сейчас считают, что жизнь человека не заканчивается его смертью: смерть — переход в другую жизнь (эту жизнь называют загробной). Поэтому в могилу старались поместить всё, что могло потребоваться человеку в загробной жизни: оружие, одежду, обувь, украшения, посуду, даже коня, слуг и любимую жену умершего. Теперь археологи (учёные, изучающие следы жизни древних людей) находят эти могилы и по их содержимому узнают о земной жизни в давно прошедшие времена.

Для того чтобы общаться с богами, люди возводили храмы. Дома людей строились большей частью из дерева (там, где оно было) или других не очень долговечных материалов, а дома богов — из камня. Потому-то храмы и составляют большую часть дошедших до нас из далёкого прошлого построек, по ним мы судим о том, как строили и украшали здания. А строили и украшали храмы лучшие мастера — строители, художники, скульпторы, резчики по дереву и камню, поэтому в них можно увидеть множество шедевров — выдающихся произведений искусства.

Можно верить в Бога (или богов), можно не верить, — это личное дело каждого человека. Но с тем, что многие свои культурные ценности человечество сохранило именно благодаря религии, согласятся многие.

- 1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.*
- 2. Что такое религия? Какие две причины её появления приведены в тексте?*
- 3. Согласны ли Вы с приведённой в тексте оценкой значительной роли религии в сохранении культурных ценностей человечества? С опорой на текст и обществоведческие знания приведите два аргумента (объяснения) в защиту своей позиции.*

Время выполнения: 15 минут

ПЗ № 5. Тема 3.1. Экономика и экономическая наука

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Нет и не может быть эффективной социально ориентированной рыночной экономики без активной регулирующей роли государства. За государством всегда сохраняются классические функции, такие, как: защита прав собственности; обеспечение свободы предпринимательства, обеспечение законности и правопорядка в хозяйственной сфере; регулирование денежного обращения, обеспечение устойчивости национальной валюты; регулирование взаимоотношений между трудом и капиталом, обеспечение экономической безопасности страны и т.д. Ни одна из этих функций не исчезает и не утрачивает своей роли. С развитием общества происходят развитие, обогащение, уточнение функций государства. Данный процесс идет по следующим направлениям: последовательный переход от прямых к косвенным методам регулирования экономики; резкое усиление социальных функций государства, его роли в регулировании социальных процессов, начиная с установления минимальных ставок оплаты труда, определение прожиточного минимума, уменьшение неоправданной дифференциации доходов населения, обеспечение стабильности в обществе. В последнее время возникли и качественно новые функции государства: принятие на себя государством обязательств в области образования, формирование и поддержка фундаментальной науки, решение экологических вопросов. О каких же задачах государства идет речь на этапе становления рыночной экономики? Это, прежде всего, формирование новой системы отношений собственности, становление малого предпринимательства, формирование основных элементов рыночной экономики, включая финансовый и фондовый рынки, институты регулирования рынка труда и занятости, инфраструктуру рыночной экономики в целом.

- 1. О каких новых функциях государства в экономике вы узнали из статьи? (10 шт.)*
- 2. Опираясь на текст, охарактеризуйте основные направления развития и обогащения функций современного государства.*
- 3. Выпишите задачи государства на этапе становления рыночной экономики.*

Время выполнения: 25 минут

ПЗ № 6. Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Конкуренция оказывает давление на производителей, побуждая их эффективно вести дела и учитывать запросы потребителей. Она устраняет тех участников, которые доказали собственную неэффективность: фирмы, неспособные предоставлять потребителям качественные товары по конкурентным ценам, терпят убытки и постепенно вытесняются из бизнеса. Удачливым конкурентам приходится вести дела лучше, чем это делают фирмы-соперники. Добиваться этого можно различными способами: высоким качеством выпускаемой продукции,

привлекательностью её внешнего вида, отличным сервисом, удобством расположения офиса, рекламой и ценами, — но при этом необходимо предлагать потребителям услуги, по ценности уж никак не меньшие, чем у ваших конкурентов.

Что удерживает «Макдоналдс», «Дженерал Моторз» или любую другую компанию от повышения цен, продажи некачественных товаров или оказания некачественных услуг? Конкуренция. Если «Макдоналдс» не будет в состоянии продавать сэндвичи за скромную цену и улыбкой, люди уйдут к его конкурентам, например в «Бургер Кинг».

Конкуренция является для фирм сильным стимулом создавать продукты улучшенного качества и внедрять более дешёвые способы производства. Предприниматели свободны в выборе новых продуктов или перспективных технологий — им нужна лишь поддержка инвесторов. В рыночной экономике не требуется одобрения со стороны центральных плановых органов, большинства в парламенте или рыночных конкурентов. Тем не менее конкуренция заставляет предпринимателей и поддерживающих их инвесторов быть расчётливыми; их идеи должны выдержать «проверку реальностью». Если потребители оценят новаторскую идею так высоко, что это покроет издержки производства товара или услуги, то процветание и успех нового бизнеса обеспечены; если же нет, неминуем крах. Потребители являются окончательными судьями успешности нововведений и удачливости бизнеса.

В отличие от других экономических систем, рыночная экономика не предопределяет и не ограничивает типы фирм, которым разрешено участвовать в конкуренции.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Как, по мнению авторов, конкуренция влияет на производителей (укажите любые три проявления влияния)?

3. Какие черты рыночной экономики, кроме конкуренции, упомянули авторы? Используя текст, укажите три черты.

Время выполнения: 15 минут

ПЗ № 7. Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция.

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Если человеку предоставляется свобода выбора рода деятельности и места работы, в каждый данный момент некоторые работники оказываются в положении «между работами». Одни уходят сами в поисках более интересной или лучше оплачиваемой работы. Есть те, которых увольняют. Есть и такие, кто впервые выходит на рынок труда (это относится в первую очередь к молодежи). Все эти разновидности объединяются понятием «фрикционная безработица».

Бывает и так, что спрос на некоторые виды профессий резко уменьшается. Чаще всего это возникает из-за изменений спроса на товары и услуги и, как следствие, спроса на рабочую силу. В результате немало людей, не способных быстро овладеть другими навыками, оказываются в числе безработных. Например, много лет тому назад высококвалифицированные стеклодувы остались без работы вследствие изобретения станков, на которых изготавливаются бутылки. Этот тип безработицы называют структурной. Число безработных растёт и в определенной фазе экономического цикла, в условиях кризиса производства. Такая безработица называется циклической. При этом распределяется безработица неравномерно среди различных категорий работоспособного населения.

Полная занятость не означает абсолютного отсутствия безработицы. Уровень безработицы при полной занятости называется естественным уровнем безработицы. Он

возникает тогда, когда количество ищущих работу равно числу свободных мест. Если число ищущих работу превышает имеющиеся вакансии, возникает дефицит спроса и как следствие безработица. С другой стороны, при избыточном спросе ощущается нехватка рабочей силы. В такой ситуации уровень безработицы ниже естественного уровня.

Таким образом, определенный уровень безработицы неизбежен. Некоторые экономисты и социологи рассматривают это явление даже как положительное, оздоравливающее и стимулирующее развитие экономики в целом.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них

2. Какие виды безработицы выделяют авторы? Укажите три вида.

3. Каким категориям людей угрожает фрикционная безработица? Укажите три категории.

Время выполнения: 13 минут.

ПЗ № 8. Тема 3.4. Основные проблемы экономики России

Пользуясь законами спроса и предложения дайте решение следующим ситуациям:

- 1) Цена на баранину выросла. Что можно сказать о спросе на говядину?
- 2) Выросли цены на столы. Что можно сказать о предложении стульев?
- 3) Узнав о повышении цен на кожу, компания, владеющая сетью магазинов по продаже обуви, распорядилась уволить часть продавцов. Почему?
- 4) Цены на удобрение выросли. Что произойдет с предложением пшеницы?
- 5) Цены на смартфоны выросли в 2 раза. Нарисуйте кривую спроса на этот товар.

Время выполнения: 20 минут

ПЗ № 9. Тема 4.1. Социальная роль и стратификация

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Люди, говорящие на одном и том же языке, чувствуют себя более близкими, чем люди, говорящие на разных языках. Проявление этого мы можем наблюдать всюду. В городах, где живут разноязычные люди, русский тянется к русскому, немец — к немцу и т. д. Человек, попавший в чужую страну и не знающий её языка, рад встретить лицо, говорящее на своём языке. То же мы видим и в пределах населения одного государства.

Легко видеть, что языковое расслоение проходит по линиям, иным, чем линии государственного и расового расслоения. Население одного государства, например России, состоит из множества языковых групп. И обратно, одна и та же языковая группа по государственной принадлежности часто относится к двум или трём государствам. Не совпадает языковая группировка и с расовой. Люди одной расы, например белые, говорят на разных языках, и обратно, люди разных рас могут иметь один язык.

Под профессией следует понимать постоянное занятие человека, служащее ему источником средств существования. Таковы занятия врача, инженера, земледельца, фабричного рабочего и т. д. В современном обществе профессий множество. Число их достигает нескольких тысяч. Профессиональные занятия накладывают сильную печать на всю духовную природу человека, на его образ мышления, на его вкусы, привычки и интересы. Сходство людей по профессии вызывает сходство их интересов, вкусов, привычек; делает однопрофессиональных лиц

солидарными друг с другом. В настоящее время трудно найти профессию, члены которой небыли бы объединены в целях совместной защиты своих интересов в профессиональные группы.

Расслоение по степени имущества или богатства, деление населения на богатых и бедных с давних пор было и остаётся одним из самых важных расслоений.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Какие пять видов расслоения общества названы в тексте?

3. Привлекая обществоведческие знания, факты общественной жизни, подтвердите примерами следующие суждения автора:

а) «население одного государства, например России, состоит из множества языковых групп»;

б) «люди одной расы, например белые, говорят на разных языках»;

в) «люди разных рас могут иметь один язык».

Время выполнения: 20 минут.

ПЗ № 10. Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Отклоняющееся поведение всегда оценивается с точки зрения культуры, принятой в данном обществе. Эта оценка заключается в том, что одни отклонения осуждаются, а другие одобряются. В нашем обществе люди, попадающие под определение гения, героя, лидера, избранника народа, - это культурно одобряемые отклонения. Такие отклонения связаны с понятием возвышения, т. е. возвышения над другими, что и составляет основу отклонения. Попробуем выделить необходимые качества и способы поведения, которые могут привести к социально одобряемым отклонениям:

1. Повышенная интеллектуальность может рассматриваться как способ поведения, приводящий к социально одобряемым отклонениям лишь при достижении ограниченного числа социальных статусов.
2. Особые склонности позволяют проявлять уникальные качества, специфический талант на очень узких, специфических участках деятельности.
3. Счастливый случай не сделает из человека гения, но может способствовать проявлению способностей человека в определенных видах деятельности. Большие достижения – это не только ярко выраженный талант и желание, но и их проявление в определенном месте и в определенное время.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Что такое «культурно-одобряемое поведение»?

3. Какие качества по мнению автора могут привести к культурным отклонениям?

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 11. Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Каждый этнос имеет свой неповторимый стереотип поведения. Иногда стереотип поведения этноса изменяется от поколения к поколению. Это указывает на то, что этот этнос развивается, а этногенез не затухает. Иногда структура этноса стабильна, потому что новое поколение воспроизводит жизненный цикл предшествовавшего.

Структура этнического стереотипа поведения — это строго определенная норма отношений: между коллективом и индивидом, индивидов между собой, внутриэтнических групп между собой... Эти нормы негласно существуют во всех областях жизни и быта, воспринимаясь в данном этносе и в каждую отдельную эпоху как единственно возможный способ общежития... Соприкасаясь же с другой нормой поведения в другом этносе, каждый член данного этноса удивляется, теряется и пытается рассказать своим соплеменникам о чудачествах другого народа...

Разные народы возникли в разные эпохи и имели разные исторические судьбы. Конечно, на этносы влияет географическая среда через повседневное общение человека с кормящей его природой, но это не всё. Традиции, унаследованные от предков, играют свою роль, привычная вражда или дружба с соседями — свою, культурные воздействия, религия имеют свое значение, но, кроме всего этого, есть закон развития, относящийся к этносам как к любым явлениям природы. Проявления его в многообразных процессах возникновения и исчезновения народов мы называем этногенезом...

Стереотип поведения этноса столь же динамичен, как и сам этнос. Обряды, обычаи и нормы взаимоотношений меняются то медленно и постепенно, то очень быстро.

- 1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.*
- 2. Какие три вида норм включает этнический стереотип поведения?*
- 3. Что, по мнению автора, оказывает влияние на исторические судьбы этносов? (Назовите четыре фактора)*

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 12. Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Если обратиться к понятию «народовластие», то каждая из двух его составляющих — «народ» и «власть» — представляет собой сложное явление. С юридической точки зрения понятие «народ» отождествляется с понятием «граждане» и определяется как принадлежность к данной группе людей в рамках единого государства. Власть — явление социальное. Она появляется вместе с возникновением общества и существует во всяком социуме, поскольку всякое общество требует управления, обеспечивающегося разумными средствами, включая и принуждение.

...Конституция Российской Федерации, принятая в ходе референдума 12 декабря 1993 г., закрепляет в статье 3 положение о том, что носителем суверенитета и единственным источником власти в Российской Федерации является ее многонациональный народ. Это означает, что Россия провозглашается государством народовластия, т.е. демократическим государством...

Признание народа в качестве верховного носителя всей власти является выражением народного суверенитета, который должен означать, что народ, ни с кем не деля свою власть, осуществляет ее самостоятельно и независимо от каких бы то ни было иных социальных сил или корпораций, использует ее исключительно в своих собственных интересах.

- 1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.*
- 2. Автор указывает, что власть существует в любом социуме. Опираясь на текст и знания из курсов истории и обществоведения, приведите два аргумента в поддержку этого вывода.*

3. Что автор называет «народным суверенитетом»? Назовите три признака народного суверенитета, которые перечислены в тексте.

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 13. Тема 5.2. Участники политического процесса

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

В современных условиях для большинства населения основной, а зачастую единственной формой участия в политике является избирательный процесс. Выборы в демократических странах охватывают все уровни государственности от центрального до местного. Всеобщие выборы позволяют выявить расстановку политических сил в стране в целом, в отдельной области; определить степень доверия избирателей к той или иной партии, ее лидерам. Они позволяют избирателям сделать осознанный выбор в пользу той программы дальнейшего развития страны, которая в наибольшей степени отвечает их интересам.

В рамках предвыборной кампании важно обеспечить равенство возможностей для всех участвующих в выборах партий и кандидатов. Для этого во многих странах государство берет на себя финансирование предвыборной кампании. Другой принцип касается организации предвыборных дискуссий: кандидаты обязуются не допускать фальсификаций, оскорблений своих оппонентов. И, наконец, государственный аппарат в этот период должен сохранять нейтралитет, не вмешиваться в ход избирательной кампании.

В законах многих стран указаны требования к кандидатам на выборную государственную должность. Они чаще всего включают минимальный возрастной ценз, ценз оседлости, профессиональную пригодность для искомой должности.

В настоящее время в подавляющем большинстве стран действует всеобщее избирательное право. Вместе с тем в ряде государств голосование не только право, но и обязанность. За ее невыполнение предусмотрено наказание, чаще всего это — штраф.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. В чем, по мысли автора текста, состоит значение всеобщих выборов в современных условиях? Укажите три позиции.

3. В тексте отмечается, что в некоторых странах участие в выборах не только право, но и долг граждан. Согласны ли вы с таким подходом? Приведите два аргумента в обоснование своей точки зрения.

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 14. Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Под юридической ответственностью понимают ответственность за совершённые деяния, нарушающие требования норм права и влекущие за собой государственное принуждение.

Юридическая ответственность наступает только за совершённое правонарушение. Правонарушение выступает в качестве основания юридической ответственности. Субъектом юридической ответственности может стать только субъект, виновный в нарушении правовых предписаний.

Юридическая ответственность неразрывно связана с государственным принуждением, то есть она устанавливается государством и применяется в ответ на виновные противоправные деяния правонарушителя через деятельность специальных органов государства.

Юридическая ответственность характеризуется определёнными лишениями, которые виновный обязан претерпеть. Данные лишения могут быть личного характера и имущественного характера. Они выступают в качестве средств, при помощи которых осуществляются задачи перевоспитания правонарушителей и предупреждения правонарушений.

Юридическая ответственность осуществляется в строгом соответствии с нормами права. Юридическая ответственность не только возникает вследствие нарушения норм права, но и реализуется исключительно в соответствии с ними. Возложение юридической ответственности на правонарушителя возможно лишь при условии соблюдения определённого процессуального порядка, установленного нормами права.

В соответствии с отраслью права различают уголовно-правовую, административно-правовую, гражданско-правовую и дисциплинарную ответственность.

1. Составьте план текста. Для этого выделите основные смысловые фрагменты текста и озаглавьте каждый из них.

2. Какие четыре признака юридической ответственности приведены в тексте?

3. Какие четыре вида ответственности называет автор?

4. Гражданин К. собирался подделать запись о месте работы в своей трудовой книжке, но отказался от этой идеи, так как не смог найти печать соответствующей организации.

Подлежит ли гражданин К. юридической ответственности? Почему? Приведите фрагмент текста, помогающий в объяснении.

Время выполнения: 15 минут.

ПЗ № 15. Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Глава 1. Основы конституционного строя

Статья 3

1. Носителем суверенитета и единственным источником власти в Российской Федерации является ее многонациональный народ.

2. Народ осуществляет свою власть непосредственно, а также через органы государственной власти и органы местного самоуправления.

3. Высшим непосредственным выражением власти народа являются референдум и свободные выборы.

4. Никто не может присваивать власть в Российской Федерации. Захват власти или присвоение властных полномочий преследуется по федеральному закону.

Статья 4

1. Суверенитет Российской Федерации распространяется на всю ее территорию.

2. Конституция Российской Федерации и федеральные законы имеют верховенство на всей территории Российской Федерации.

3. Российская Федерация обеспечивает целостность и неприкосновенность своей территории.

Статья 5

1. Российская Федерация состоит из республик, краев, областей, городов федерального значения, автономной области, автономных округов - равноправных субъектов

Российской Федерации.

2. Республика (государство) имеет свою конституцию и законодательство. Край, область, город федерального значения, автономная область, автономный округ имеет свой устав и законодательство.

3. Федеративное устройство Российской Федерации основано на ее государственной целостности, единстве системы государственной власти, разграничении предметов ведения и полномочий между органами государственной власти Российской Федерации и органами государственной власти субъектов Российской Федерации, равноправии и самоопределении народов в Российской Федерации.

4. Во взаимоотношениях с федеральными органами государственной власти все субъекты Российской Федерации между собой равноправны.

Статья 7

1. Российская Федерация - социальное государство, политика которого направлена на создание условий, обеспечивающих достойную жизнь и свободное развитие человека.

2. В Российской Федерации охраняются труд и здоровье людей, устанавливается гарантированный минимальный размер оплаты труда, обеспечивается государственная поддержка семьи, материнства, отцовства и детства, инвалидов и пожилых граждан, развивается система социальных служб, устанавливаются государственные пенсии, пособия и иные гарантии социальной защиты.

Статья 8

1. В Российской Федерации гарантируются единство экономического пространства, свободное перемещение товаров, услуг и финансовых средств, поддержка конкуренции, свобода экономической деятельности.

2. В Российской Федерации признаются и защищаются равным образом частная, государственная, муниципальная и иные формы собственности.

Статья 9

1. Земля и другие природные ресурсы используются и охраняются в Российской Федерации как основа жизни и деятельности народов, проживающих на соответствующей территории.

2. Земля и другие природные ресурсы могут находиться в частной, государственной, муниципальной и иных формах собственности.

Статья 10

Государственная власть в Российской Федерации осуществляется на основе разделения на законодательную, исполнительную и судебную. Органы законодательной, исполнительной и судебной власти самостоятельны.

Статья 13

1. В Российской Федерации признается идеологическое многообразие.

2. Никакая идеология не может устанавливаться в качестве государственной или обязательной.

3. В Российской Федерации признаются политическое многообразие, многопартийность.

4. Общественные объединения равны перед законом.

5. Запрещается создание и деятельность общественных объединений, цели или действия которых направлены на насильственное изменение основ конституционного строя и нарушение целостности Российской Федерации, подрыв безопасности государства, создание вооруженных формирований, разжигание социальной, расовой, национальной и религиозной розни.

Статья 14

1. Российская Федерация - светское государство. Никакая религия не может устанавливаться в качестве государственной или обязательной.
2. Религиозные объединения отделены от государства и равны перед законом.

1. Докажите, что Российская Федерация – социальное государство.
2. Докажите, что РФ – светское государство.
3. Охарактеризуйте роль народа как источника суверенитета в РФ.
4. Какие виды собственности признаются и защищаются в РФ?

Время выполнения: 30 минут.

ПЗ № 16. Тема 6.3. Отрасли российского права

Прочитайте текст и выполните задания к нему:

Статья 63. Заключение трудового договора допускается с лицами, достигшими возраста шестнадцати лет...

В организациях кинематографии, театрах, театральных и концертных организациях, цирках допускается с согласия одного из родителей (опекуна) и разрешения органа опеки и попечительства заключение трудового договора с лицами, не достигшими возраста четырнадцати лет...

Статья 64. Запрещается необоснованный отказ в заключении трудового договора.

Какое бы то ни было прямое или косвенное ограничение прав или установление прямых или косвенных преимуществ при заключении трудового договора в зависимости от пола, расы, цвета кожи, национальности, языка, происхождения, имущественного, социального и должностного положения, возраста, места жительства (в том числе наличия или отсутствия регистрации по месту жительства или пребывания), а также других обстоятельств, не связанных с деловыми качествами работников, не допускается, за исключением случаев, предусмотренных федеральным законом.

Запрещается отказывать в заключении трудового договора женщинам по мотивам, связанным с беременностью или наличием детей...

Статья 65. При заключении трудового договора лицо, поступающее на работу, предъявляет работодателю:

- паспорт или иной документ, удостоверяющий личность;
- трудовую книжку...;
- страховое свидетельство государственного пенсионного страхования;
- документы воинского учёта – для военнообязанных и лиц, подлежащих призыву на военную службу;
- документ об образовании, о квалификации или наличии специальных знаний – при поступлении на работу, требующую специальных знаний или специальной подготовки...

Статья 67. Трудовой договор заключается в письменной форме, составляется в двух экземплярах, каждый из которых подписывается сторонами. Один экземпляр трудового договора передается работнику, другой хранится у работодателя. Получение работником экземпляра трудового договора должно подтверждаться подписью работника на экземпляре трудового договора, хранящемся у работодателя.

Трудовой договор, не оформленный в письменной форме, считается заключённым, если работник приступил к работе с ведома или по поручению работодателя или его представителя. При фактическом допущении работника к работе работодатель обязан оформить с ним трудовой

договор в письменной форме не позднее трёх рабочих дней со дня фактического допущения работника к работе.

1. Сформулируйте название каждой из приведённых статей Трудового кодекса.

2. Как закон обеспечивает равноправие граждан при приёме на работу? (Используя текст, приведите два положения.)

3. Какие документы работник должен предъявить при заключении трудового договора? Назовите пять таких документов. Объясните, зачем предъявляются любые три из них.

Время выполнения: 15 минут.

5.3 Примеры заданий для проверочной работы

Проверочная работа 1. Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.

Вариант №1.

Часть I.

Выберите правильный ответ

A1. Человек как один из людей:

- 1) индивид 2) гражданин 3) индивидуальность 4) личность

A2. Фаза становления личности, во время которой человек усваивает образцы поведения группы:

- 1) адаптация 2)
индивидуализация 3) интеграция
4) дезинтеграция

A3. Верны ли суждения о социализации:

- А) Семья составляет формальное окружение человека;
Б) К агентам социализации относят только самое ближнее окружение человека?

- 1) верно только А 2) верно только Б
3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

A4. Верны ли суждения о глобализации:

- А) Глобализация проявляется во всех сферах жизни общества;
Б) Глобализация приводит к изоляции государств Европы от остального мира?

- 1) верно только А 2) верно только Б
3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

A5. Какое положение из названных, *не* относится к общественным отношениям:

- 1) проведение кандидатом в депутаты предвыборной агитации
- 2) проведение забастовки работниками предприятия
- 3) прогулка по лесу с собакой
- 4) оформление документов при приеме на работу

Часть II.

В1. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие «личность».

Темперамент, характер, способности, мотивация, физиология.

Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Установите соответствие между данными примерами и сферами общественной жизни: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

примеры	сферы общественной жизни
А) выборы главы государства	1) духовная
Б) съезд правящей партии	2) политическая
В) церковное богослужение	3) экономическая
Г) предоставление кредита	4) социальная

Запишите в таблицу выбранные цифры.

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Для определения уровня прогрессивности какого – либо _____ (1) социология использует два основных критерия: уровень производительности _____ (2) и степень _____ (3) личности в обществе. Первый отражает, прежде всего, состояние экономической сферы жизни общества, которая, как известно, оказывает прямое воздействие на остальные сферы общественной жизни. При этом учитывается не только физический, но и интеллектуальный труд, труд в сфере социального обеспечения и обслуживания и др. Второй критерий _____ (4) - уровень свободы личности – является показателем уровня развития социально – политических средств, помогающих обеспечить _____ (5) всех членов общества в свободе и _____ (6)».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за

другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

- А) общество
Б) прогресс
В) свобода
Г) труд
Д) потребность
Е) природа
Ж) ответственность

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

1	2	3	4	5	6

Часть III

- С1.** Дайте определение понятия «личность». Составьте два предложения, содержащие информацию о личности.
- С2.** Что такое глобальные проблемы? Приведите три примера глобальных проблем.
- С3.** Что такое социализация? Назовите агентов первичной социализации.
- С4.** Что такое реформа? Назовите три отличия реформаторского и революционного развития общества.

Вариант №2

Часть I

Выберите правильный ответ

А1. Характеристика человека в обществе:

- 1) индивид 2) гражданин 3) индивидуальность 4) личность

А2. Фаза становления личности, когда человек становится частью общества:

- 1) адаптация 2)
индивидуализация 3) интеграция
4) дезинтеграция

А3. Верны ли суждения о мировоззрении:

А) Разнообразие мировоззрений обогащает общество;

Б) Мировоззрение — это одновременно продукт и выражение духовной личности?

- 1) верно только А 2) верно только Б
3) оба суждения верны 4) оба суждения неверны

A4. Проявление преемственности в развитии общества служит примером:

- 1) резкого скачка в развитии общества
- 2) эволюции
- 3) глобальной проблемы развития общества
- 4) революции

A5. Изменение какой – либо части системы без затрагивания существующих основ –это:

- 1) реформа
- 2) прогресс
- 3) революция
- 4) эволюция

Часть II

B1. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие «глобализация».

Транснациональные корпорации, национализация, информационное пространство, интеграция, унификация.

Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

B2. Установите соответствие между этапами развития общества и их характеристиками: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

характеристика	этапы развития общества
А) главный фактор производства – научно – технический прогресс	1) аграрный (традиционный)
Б) преобладание промышленного производства	2) индустриальный 3) постиндустриальный (информационный)
В) господство натурального хозяйства	
Г) преобладание сферы услуг в экономике	

Запишите в таблицу выбранные цифры.

А	Б	В	Г

B3. Прочтите приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Словарь русского языка СИ. Ожегова определяет человека как «живое существо, обладающее _____(1) и _____(2), способностью создавать орудия и пользоваться ими в процессе общественного _____(3)». Такое определение объединяет в этом понятии две сущности человека – его биологическое начало и его социальную сущность. Человек с одной стороны. часть _____(4), и его

формирование подчиняется всем природным _____ (5). Он, как и другие природные существа, должен постоянно удовлетворять свои физиологические _____ (6) (есть, пить, спать и т.д.), должен защищать своё тело от холода одеждой. Но человек не только биологическое существо, он еще и социальное (иными словами - общественное)». Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

- | | |
|-------------|----------------|
| А) сознание | Д) природа |
| Б) речь | Е) потребность |
| В) труд | Ж) мышление |
| Г) закон | |

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

1	2	3	4	5	6

Часть III

- С1.** Дайте определение понятия «индивидуальность». Составьте два предложения, содержащие информацию об индивидуальности.
- С2.** Что такое глобализация? Приведите три последствия глобализации в современном мире.
- С3.** Что такое социальные нормы? В каких формах они существуют, приведите примеры каждой из форм.
- С4.** Какие ступени в развитии общества выделяют ученые? Приведите три признака одной из этих ступеней.

Вариант №3

Часть I

Выберите правильный ответ

A1. Самой общей характеристикой человека является термин:

- 1) индивид 2) гражданин 3) индивидуальность 4) личность

A2. Фаза становления личности, когда человек ищет средства и способы для обозначения своей индивидуальности:

- 1) адаптация
индивидуализация 2)
3) интеграция
4) дезинтеграция

A3. Верны ли суждения о социализации:

А) К агентам первичной социализации относят формальное окружение человека; Б)

Процесс социализации продолжается в ходе всей его жизни?

- 1) верно только А
2) верно только Б
3) оба суждения верны
4) оба суждения неверны

A4. Верны ли суждения о реформе:

А) Реформа — это попытка законсервировать сложившийся в обществе порядок вещей;

Б) Чаще всего реформы проводят верхи общества?

- 1) верно только А
2) верно только Б
3) оба суждения верны
4) оба суждения неверны

A5. Процесс всемирной экономической, политической и культурной интеграции и унификации – это:

- 1) идентификация
глобализация 2) персонализация
3)
4) монополизация

Часть II

B1. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие «**социальные нормы**».

Дозволение, мораль, семья, запрет, традиции, право.

Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

B2. Установите соответствие между глобальными проблемами и их видами: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите соответствующую позицию из второго столбца.

глобальные проблемы

виды глобальных проблем

- | | |
|--|------------------|
| А) проблема мирового терроризма | 1) экологические |
| Б) проблема стран «третьего мира» | 2) политические |
| В) истощение природных ресурсов | 3) |
| социальные Г) демографическая проблема | |
| 4) экономические | |

Запишите в таблицу выбранные цифры.

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Общество возникло на определённом этапе развития _____ (1). Оно – часть природы и вместе с тем качественно отличается от неё. Общество представляет собой сложную _____ (2), все элементы которой постоянно взаимодействуют между собой. условно общество можно подразделить на четыре сферы: экономическую, социальную, политическую и духовную, взаимосвязанные но в то же время обладающие определённой самостоятельностью. Все эти четыре большие сферы общественной жизни взаимодействуют между собой. Они не только взаимосвязаны, но и взаимообуславливают друг друга. Действительно, хотя _____ (3) выполняет важную роль в жизни общества, всё же основой является _____ (4). В свою очередь экономическая сфера не смогла бы существовать без людей, носителей классовых, групповых и иных отношений. в то же время те же люди являются носителями форм общественного _____ (5) . Таким образом, все указанные _____ (6) жизни общества составляют единое целое, то есть конкретное общество с определённым обликом».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

- | | |
|--------------|-------------|
| А) структура | Д) сфера |
| Б) природа | Е) сознание |
| В) политика | Ж) свобода |
| Г) экономика | |

В данной таблице указаны номера пропусков. запишите под каждым номером букву,соответствующую выбранному вами слову.

1	2	3	4	5	6

Часть III

С1. Дайте определение понятия «человек». Составьте два предложения, содержащие информацию о человеке.

С2. Перечислите основные фазы становления личности.

С3. Что такое прогресс общества. Приведите три примера общественного прогресса. **С4.** Что такое революция? Назовите три отличия реформаторского и революционногоразвития общества.

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 6-8 ответов - «3»

80%-98% - 9-11 ответов - «4»

99%-100% - 12 ответов - «5»

Проверочная работа 2. Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.

Вариант №1

Часть I.

Выберите правильный ответ

A1. Общепринятым является деление культуры на:

- 1) духовную и экономическую
 - 2) духовную и материальную
 - 3) идеальную и материальную
 - 4) политическую и экономическую
- A2.** Наукой о морали, нравственности является:

- 1) этика
- 2) эстетика
- 3) экзистенция
- 4) эклектика

A3. Верны ли суждения о совести?

А) Совесть – это потребность человека нести ответственность за свои действия.

Б) Совесть, как правило, осознаётся через чувство внутреннего дискомфорта при нарушении собственных нравственных правил.

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) оба суждения верны
- 4) оба суждения неверны

A4. Какая из названных форм обучения *не* предусматривается законодательством Российской Федерации:

- 1) очная
- 2) заочная
- 3) очно – заочная
- 4) дистанционная

A5. Что отличает религию от других областей духовной культуры:

- 1) использование художественных образов
 - 2) обращение к сверхъестественным силам
 - 3) опора на представление о добре и зле
 - 4) стремление объяснить окружающую действительность
- A6.** Верны ли суждения о науке?

А) Наука – это область человеческой деятельности, выражающая объективное знание о мире.

Б) Наука – это наблюдение, классификация описание, экспериментальные исследования и теоретическое объяснение естественных явлений.

1) верно только А

2) верно только Б

3) оба суждения верны

4) оба суждения неверны

Часть II

В1. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие «образование».

Обучение, воспитание, философия, бакалавриат, знание.

Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Прочитайте приведённый ниже текст, каждое предложение которого пронумеровано.

(А) Считается что термин, обозначающий совесть», появился в Древней Греции благодаря учению стоиков. (Б) Стоицизм как философская школа возник ввремя раннего эллинизма и сохранил своё влияние вплоть до конца античного мира. (В) Стоики утверждали, что человек, совершающий грехи и безнравственны поступки, занимается саморазрушением. (Г) Философию стоицизма исповедовали Сенека, Марк Аврелий, Диоген Лаэртский.

Определите, какие положения текста

1) отражают факты

2) выражают мнения

Запишите под номером положения цифру, обозначающую его характер.

Получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов:

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Религиозное верование человека означает внутреннюю _____ (А) в существовании высшей силы (высшего Начала, Бога или богов). Религия выполняет ряд функций. Она формирует _____ (Б), путем принятия определенных утверждений (догматов), с точки зрения которых понимается человек, общество, мир, восполняет ограниченность, зависимость, ущербность бытия человека, обеспечивает _____ (В) и тем самым преодолевает _____ (Г), утешает, облегчает страдания. Являясь составной частью _____ (Д), религия способствовала развитию определенных ее сторон — грамотности, письменности, книгопечатания, храмостроительства, различных видов искусства и т.д. Но с другой стороны, определенные слои культуры отторгались в период борьбы различных религиозных _____ (Е) между собой».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выберите последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1) верование | 5) культура |
| 2) мировоззрение | 6) убежденность |
| 3) общение | 7) одиночество |
| 4) ценность | |

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

А	Б	В	Г	Д	Е

Вариант - №2

Часть I

Выберите правильный ответ

A1. Общие черты или формы, присущие всем культурам, называются:

- 1) культурными символами
- 2) духовными идеалами
- 3) культурными универсалиями
- 4) духовными приоритетами

A2 . Центральными в этике являются понятия:

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1) общего и частного | 2) добра и зла |
| 3) абсолютного и относительного | 4) идеального и материального |

A3. Совокупность высоких моральных качеств, а также уважение этих качеств всамом себе в этике определяется категорией:

- | | | | |
|----------|------------|----------|----------------|
| 1) долга | 2) совести | 3) чести | 4) достоинства |
|----------|------------|----------|----------------|

A4. Верны ли суждения о морали?

А) Мораль – это особые духовные правила, которыми государство регулирует поведение человека.

Б) Мораль – это совершенство, высшая цель человеческих стремлений, представлений наиболее возвышенном в человеке.

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1) верно только А | 2) верно только Б |
| 3) оба суждения верны | 4) оба суждения неверны |

A5. Особый вид деятельности человека, система исследований, направленных на получение новых знаний:

- 1) наука 2) образование 3) культура 4) искусство

А6. Выберите верное высказывание?

- 1) государственной религией России является православие
 2) государственными религиями России являются православие и ислам
 3) государственными религиями России являются православие, ислам и иудаизм 4) в России нет государственной религии

Часть II

В1. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие «**духовность**».

Моральные ценности, традиции, право, нравственность, совесть.

Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Прочитайте приведённый ниже текст, каждое предложение которого пронумеровано.

(А) На протяжении веков менялось философское понимание свободы. (Б) Так, на ранних этапах развития человеческой мысли (например, в Древней Греции) под свободой чаще рассматривалась возможность устройства жизни человека и государства на основах разума вопреки слепому року. (В) По мнению учёных, действующих в рамках социологического подхода, свобода сводится к возможности изменения человеком своего места в системе социального целого.. (Г) Сторонники этико – психологического подхода рассматривают свободу как свободу волеизъявления и возможность подавлять волю другого человека или управлять ею.

Определите, какие положения текста

- 1) отражают факты
 2) выражают мнения

Запишите под номером положения цифру, обозначающую его характер. Получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов:

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«Коренные изменения в системе научных знаний в XX в. превратили _____ (А) в непосредственную производительную силу общества. Произошло коренное, качественное преобразование _____ (Б) и сельского хозяйства. Определяющими направлениями _____ (В) оказываются знания и информация. Научные разработки становятся главной движущей силой _____ (Г). Наиболее ценными качествами являются уровень _____ (Д), профессионализм, обучаемость и способность работника к творчеству в своей деятельности. В мире возрастают требования к уровню образования и квалификации, в геометрической прогрессии возрастает использование компьютерной техники в _____ (Е)».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

- | | |
|-------------------|-----------------|
| 1) наука | 5) производство |
| 2) промышленность | 6) образование |
| 3) политика | 7) прогресс |
| 4) экономика | |

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

А	Б	В	Г	Д	Е

Вариант №3

Часть I

Выберите правильный ответ

A1. Выберите определение, соответствующее понятию «мораль»:

- 1) совершенство, высшая цель человеческих стремлений, представлений о наиболее возвышенном в человеке
- 2) осознанная потребность личности действовать в соответствии со своими ценностными ориентациями
- 3) совокупность представлений о добре и зле, справедливости и несправедливости, хорошем и плохом, а также нормы поведения, основанные на этом представлении
- 4) узаконенная справедливость, средство цивилизованного разрешения противоречий

A2 . Объективные обязанности, которые человеку необходимо в жизни выполнять называют:

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1) общественным долгом | 2) правовой культурой |
| 3) ответственностью | 4) механизмом правового |

регулирования **A3.** Верны ли суждения об образовании?

А) Одним из принципов российского образования является обязательность высшего профессионального образования.

Б) Одним из принципов российского образования является запрещение дискриминации в сфере образования.

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 1) верно только А | 2) верно только Б |
| 3) оба суждения верны | 4) оба суждения неверны |

A4. Мировое религией является:

- | | | | |
|------------|------------|-------------|------------|
| 1) индуизм | 2) буддизм | 3) синтоизм | 4) иудаизм |
|------------|------------|-------------|------------|

A5. Достойные уважения моральные качества личности, проявляющиеся во всей её деятельности, в этике определяются категорией:

- | | | | |
|----------|------------|----------|----------------|
| 1) долга | 2) совести | 3) чести | 4) достоинства |
|----------|------------|----------|----------------|

А6. Верны ли суждения о науке?

А) Наука включает наблюдение, классификацию экспериментальные исследования и теоретическое объяснение естественных явлений.

Б) Наука – это система взглядов, понятий и представлений об окружающем мире.

1) верно только А

2) верно только Б

3) оба суждения верны

4) оба суждения неверны

Часть II

В1. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, характеризуют понятие «долг».

Ответственность, гносеология, необходимость, деонтология, нравственность.

Найдите и запишите термин, относящийся к другому понятию.

Ответ _____

В2. Прочитайте приведённый ниже текст, каждое предложение которого пронумеровано.

(А) Каждый человек определяет мораль своего поведения в обществе, взаимодействуя с другими людьми, группами, организациями. (Б) Выбор линии поведения определяется не только конкретными обстоятельствами, но ценностными ориентациями человека. (В) Ценностные ориентации каждого человека, вероятно, в наибольшей степени зависят от его воспитания, социального окружения и жизненных целей. (Г) Многие современные психологи придерживаются данной точки зрения.

Определите, какие положения текста

1) отражают факты

2) выражают мнения

Запишите под номером положения цифру, обозначающую его характер. Получившуюся последовательность цифр перенесите в бланк ответов:

А	Б	В	Г

В3. Прочтите приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов.

Выберите из предлагаемого списка слова, которые необходимо вставить на место пропусков.

«В противоборстве добра и зла большое значение имеет моральный выбор, который делает _____ (А). Под моральным выбором понимается духовно – практическая ситуация самоопределения _____ (Б) в отношении каких либо принципов, решений и действий. Практически моральный выбор выражается в осознании человеком своей позиции и жизненного _____ (В). Свобода выбора заключается в том, что человек не просто выбирает мораль. Выбирая добро, человек определяется в отношении зла. Но трудность морального выбора может быть обусловлена тем, что не всегда нужно выбрать _____ (Г) и устоять перед _____ (Д): альтернативой добродетели не всегда является порок. И реально

человеку иногда приходится выбирать между различными положительными _____ (Е). Но в любом случае последствия морального выбора всегда однозначны».

Слова в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Выбирайте последовательно одно слово за другим, мысленно заполняя каждый пропуск. Обратите внимание на то, что в списке слов больше, чем вам потребуется для заполнения пропусков.

- | | |
|-------------|----------------|
| 1) личность | 5) потребность |
| 2) человек | 6) ценность |
| 3) кредо | 7) зло |
| 4) добро | |

В данной таблице указаны номера пропусков. Запишите под каждым номером букву, соответствующую выбранному вами слову.

А	Б	В	Г	Д	Е

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 5-6 ответов - «3»

80%-98% - 7-8 ответов - «4»

99%-100% - 9 ответов - «5»

Проверочная работа 3. Раздел 3. Экономика

Вариант №1

Выберите правильный ответ

1. Слово «экономика» в переводе с греческого языка обозначает:

- а) рациональное распределение благ;
- б) искусство ведения домашнего хозяйства;
- в) занятие сельским хозяйством. **2. Основу экономики любого общества образует:**

- а) совокупность материальных благ, накопленных обществом;
- б) процесс производства, совершающийся при определенных отношениях собственности на средства производства;

в) материальные и духовные ресурсы. **3. Товаропроизводителя повысить производительность труда побуждает:**

- а) стремление выпускать как можно более дешевый товар; б)

действие закона стоимости;

в) трудовой энтузиазм.

4. Менеджмент — это:

а) поиск рынка сбыта товаров и услуг;

б) реализация товара¹ в розничной торговле; в)

процесс управления.

5. Экономическая политика государства, ограждающая национальную экономику от иностранной конкуренции называется: а) протекционизм;

б) бойкот;

в) эмбарго.

6. Величина стоимости товара измеряется:

а) суммой товарных цен;

б) общественно-необходимыми затратами труда; в)

индивидуальным рабочим временем.

7. Главными в производственных отношениях являются:

а) отношения собственности;

б) отношения, возникающие в процессе распределения благ; в)

отношения

обмена.

8. Коммерция -

это:

а) маркетинг; б)

управление; в)

торговля.

9. Процесс обесценивания бумажных денег называется:

а) девальвацией;

б) эмиссией;

в) инфляцией.

10. Право собственности — это совокупность правовых норм:

а) закрепляющих и регулирующих отношения в связи с принадлежностью государству, юридическим и физическим лицам материальных благ; б) оказывающих влияние на развитие экономики;

в) способствующих развитию рыночных отношений.

Вариант №2

Выберите правильный ответ

1. Современное понятие «экономика» обозначает:

а) организацию хозяйства по территориальному признаку; б)

прожиточный минимум человека;

в) систему общественного производства.

2. Основа экономических отношений — это:

а) отношения собственности на средства производства;

б) пропорциональное распределение продукта между участниками производства; в)

высокий уровень науки и техники.

3. Показатель эффективности производства проявляется в:

а) уровне зарплаты рабочих; б)

условиях труда;

в) производительности труда.

4. Товаром называется:

а) любое изделие или продукт питания;

б) вещь, обладающая высоким качеством;

в) продукт труда, предлагаемый для обмена путем купли-продажи, удовлетворяющий общественные потребности.

5. Цена — это:

а) то, что товар действительно стоит;

б) денежное выражение стоимости товара;

в) установление государством или рынком пропорции обмена одного товара на другой.

6. Стоимость — это:

а) индивидуальные затраты конкретного производителя; б)

цена товара, складывающаяся на рынке;

в) общественно-необходимый труд, затраченный на производство товара.

7. Экономический уровень развития общества определяет:

а) моральные ценности общества; б)

степень развития культуры;

в) степень развития образования.

8. Маркетинг — это:

а) поиск рынка сбыта продукции;б)

рынок ценных бумаг;

в) бартерная сделка.

9. Приведение экономики в постоянное устойчивое состояние называется:

а) реконструкцией;

б) стабилизацией; в)

консервацией.

10. Производство — это процесс:

а) включения работника в трудовые отношения с целью создания материальных благ;б)

воздействия человека на природу в целях создания определенного продукта;

в) деятельности людей на предприятиях, создающих материальные блага.

Вариант №3

Выберите правильный ответ

1.Способ организации производства, при котором все ресурсы всецело принадлежат государству — это ... экономика. а) рыночная; б) государственная; в) смешанная.

2.Государственная собственность — это:

а) когда собственность на землю, природные и материальные ресурсы, средства производства и денежные, духовные ценности принадлежит государству; б) когда движимое и недвижимое имущество принадлежит власти;

в) форма закрепления за человеком прав пользования каким-либо имуществом.

3.Вертикальные связи преобладают в ... типе экономической системы.

а) командном;

б) рыночном; в)

смешанном.

4.Для современной экономики наиболее характерен рынок:

а) ценных бумаг;

б) научно-технических разработок;

в) сбыта.

5. Английский писатель Кинг заметил, что когда урожай плохой, цены на продовольствие растут, а когда обильный, фермеры продают его дешевле. Это наблюдение иллюстрирует:

- а) механизм действия закона спроса и предложения;
- б) регулируемый характер рыночных отношений; в) зависимость цен на урожай от погоды.

6. «Регулируемая рыночная экономика» — этот термин:

- а) возник в период перестройки в СССР и не имеет аналогов в мировой экономической мысли;
- б) заимствован из опыта западной экономики;
- в) употреблялся Марксом для обозначения экономики социалистического общества.

7. Создание монополий:

- а) помогает избежать конкуренции и способствует развитию рынка; б) порождает несоответствие спроса и предложения, рост цен;
- в) приводит к усилению конкуренции.

8. Место где брокеры могут покупать и продавать акции своих клиентов — это ... биржа.

- а) торговая;
- б) фондовая;
- в) трудовая.

9. Современный рынок — это:

- а) рынок слепой конкуренции;
- б) регулирование на уровне компаний;
- в) составление контрактов о количестве, качестве, номенклатуре изделий, т.е. организованный рынок.

10. Бизнес — это:

- а) торговля;
- б) любая экономическая деятельность, дающая прибыль; в) умение хитрить, «добывать» деньги.

Вариант №4

Выберите правильный ответ

1. Самый распространенный тип собственности в XX

веке: а) частная;

б) государственная;в)

смешанная;

г) кооперативная.

2. Владелец акции является собственником ... предприятия.

а) частного;

б) корпоративного; в)

государственного.

3. Бартер — это:

а) обмен товара на товар без платежа денег (фактически натуральное хозяйство);б)

безналичный расчет, основанный на зачете взаимных обязательств;

в) импорт товаров, свободных от обложения таможенными пошлинами.

4. Акция — это:

а) часть уставного капитала акционерного общества;

б) документ, удостоверяющий членство в акционерном обществе, с которым связаныимущественные права;

в) общая сумма капитала, на которую компания имеет право выпускать ценные бумаги. ,

5. Доходы человека чаще всего зависят от:

а) наследства;

б) эффективного вложения средств;в)

г) выгодного предприятия;

г) стечения обстоятельств.

6. В странах Запада ориентация на более полное удовлетворение потребностей человека вызвана:

а) распространением среди предпринимателей гуманистических идей;б)

б) борьбой рабочих за свои права;

в) экономической необходимостью: успех фирмы зависит от человеческого фактора.

7. Под влиянием НТР положение рабочего меняется:

а) в лучшую сторону: тяжелый физический труд заменяется умными машинами;б)

приводит к массовым увольнениям рабочих, к безработице;

в) в худшую сторону: возникают проблемы экологии, гигантские силы разрушения,отмирание многих профессий; г) все утверждения верны.

8. Отчуждение состоит в том, что:

а) человек работает на предприятии, которое лично ему не принадлежит;б)

производитель свободен от средств производства;

в) человек работает не на своем, а на чужом месте.

9. Акция — это ... имущество.

а) движимое;

б) недвижимое;

в) личное, не передающееся по наследству.

10. Современное общество обеспечивает стабильность за счет:

а) самых богатых людей;б)

среднего класса;

в) рабочих.

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 5-7 ответов - «3»

80%-98% - 8-9 ответов - «4»

99%-100% - 10 ответов - «5»

Проверочная работа 4. Раздел 4. Социальные отношения

Вариант №1

Выберите правильный ответ

1. Характерной чертой только доиндустриального общества является:

- 1) большая роль науки в развитии производства;
- 2) деление общества на социальные группы;
- 3) ведущая роль сельского хозяйства в развитии экономики;
- 4) высокая социальная мобильность.

2. Характеристикой нации в отличие от племени является:

- 1) общность традиций
- 2) устойчивая государственность;
- 3) собственный язык;
- 4) общность территорий.

3. Верны ли следующие суждения о характеристиках денег?

А. Деньги существовали на всех этапах развития общества.

Б. В современном обществе деньги перестали быть средством обращения.

- 1) верно только А;
- 2) верно только Б;
- 3) верны оба суждения;
- 4) оба суждения неверны.

4. Понятия «конфронтация», «конкуренция», «соперничество» характеризуют:

- 1) способы протекания конфликтов;
- 2) способы разрешения конфликтов;
- 3) процесс социализации личности;
- 4) причины возникновения конфликтов.

5. К основным экономическим ресурсам относится:

- 1) рынок;
- 2) капитал;
- 3) обмен;
- 4) налоги.

6. Командная экономическая система в отличие от рыночной характеризуется:

- 1) отсутствием товарно-денежных отношений;
- 2) существованием свободной конкуренции товаропроизводителей;
- 3) уравнивающим распределением продукции;
- 4) жестким государственным регулированием производства, обмена и распределения;

7. Верны ли следующие суждения о социальной стратификации?

А. Важным признаком принадлежности к страте является уровень престижа.

Б. В современном обществе уровень образования не влияет на принадлежность к той или иной страте.

- 1) верно только А;
- 2) верно только Б;
- 3) верны оба суждения;
- 4) оба суждения неверны.

8. Ситуация на рынке, при которой несколько крупных конкурирующих фирм монополизуют производство и сбыт основной массы продукции в определенной отрасли, называется:

- 1) конкуренция;
- 2) закон спроса и предложения;
- 3) олигополия;
- 4) монополия.

9. Личность в отличие от индивида:

- 1) является биосоциальным существом;

- 2) характеризуется неповторимыми чертами внешности; 3) обладает определенными желаниями и стремлениями; 4) способна оказывать влияние на общество.

10. Положение, при котором доходная часть государственного бюджета превышает расходную, называется:

- 1) профицит бюджета; 2) дефицит бюджета; 3) государственный долг; 4) сбалансированный бюджет.

11. Жизненный цикл семьи в социальном смысле начинается с:

- 1) момента знакомства юноши и девушки;
2) заключения брака;
3) отдельного от родителей проживания в собственном доме (квартире); 4) появления первого ребенка.

12. Верны ли следующие суждения о типах семьи?

А. В России и европейских странах на современном этапе наиболее распространенной является супружеская семья.

Б. В России и европейских странах на современном этапе все большее развитие получает расширенная (проживание с тётями, дядями) семья.

- 1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения;
4) оба суждения неверны.

13. В современных развитых странах большая часть трудоспособного населения занята в сфере:

- 1) тяжелой промышленности;
2) легкой промышленности;
3) сельского хозяйства;
4) обслуживания.

14. Верны ли следующие суждения о заработной плате?

А. Материальное вознаграждение за труд существует только в форме денег.Б.

Уровень квалификации работника влияет на размер заработной платы.

- 1) верно только А;
2) верно только Б; 3) верны оба суждения; 4)
оба суждения неверны.

15. Сдельную форму заработной платы

получает: 1) врач; 2) учитель; 3) ювелир; 4) инженер.

Вариант №2

Выберите правильный ответ

1. Верны ли следующие суждения о природе и обществе?

А. Природа в отличие от общества является развивающейся системой. Б. Природа и общество оказывают друг на друга взаимное влияние.

- 1) верно только А;
- 2) верно только Б;
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны.

2. Примером общения не является:

- 1) зрители аплодируют певцу после выступления;
- 2) начальник дает указания подчиненному;
- 3) двое друзей беседуют о личных проблемах;
- 4) человек ведет мысленный разговор с героем прочитанной книги.

3. Супружеская семья:

- 1) наиболее распространена в аграрном обществе;
- 2) включает не менее трех поколений прямых родственников;
- 3) является малой социальной группой;
- 4) не предполагает общность быта.

4. Определите, какие из потребностей находятся не на своем месте в ряду иерархии потребностей А. Маслоу.

- 1) физиологические потребности;
- 2) престижные потребности;
- 3) потребности в безопасности;
- 4) социальные потребности;
- 5) духовные потребности.

5. Понятие «социальный прогресс» не включает в себя:

- 1) экономический прогресс;
- 2) технический прогресс;
- 3) культурный прогресс;
- 4) религиозный прогресс.

6. Условием принадлежности к этносу является:

- 1) общность исторической судьбы;
- 2) отсутствие кровного родства;
- 3) отношение к средствам производства;
- 4) общий уровень доходов.

7. В ходе экономического кризиса 1900—1903 гг. в России были закрыты 3 тыс. предприятий, тысячи рабочих оказались безработными. Данный пример относится к:

- 1) политической и социальной сферам;
- 2) социальной и экономической сферам;
- 3) экономической и духовной сферам;
- 4) духовной и социальной сферам.

8. Гражданка С. тщательно следит за своим здоровьем. Дважды в год она посещает стоматолога, приходит на профилактические осмотры к терапевту. Такими поступками она выражает:

- 1) престижную потребность;
- 2) физиологическую потребность;
- 3) потребность в безопасности;
- 4) социальную потребность.

9. Верны ли следующие суждения о труде?

А. Непроизводительным считается труд, не давший никаких результатов.Б.

Целью трудовой деятельности является создание товаров и услуг.

- 1) верно только А;
- 2) верно только Б;
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны.

10. Определите социальный статус, существующий в традиционном обществе.

- 1) токарь;
- 2) демократ;
- 3) житель мегаполиса;
- 4) ребенок.

11. Основной функцией семьи является:

- 1) организация производства с целью получения прибыли;
- 2) проведение совместного досуга;
- 3) воспитание детей;
- 4) контроль за порядком в обществе.

12. Супруги Петровы развелись. После развода Анна Петровна вместе с двумя сыновьями переехала жить в деревню к своей матери. Это пример:

- 1) супружеской семьи;
- 2) патриархальной семьи;
- 3) неполной семьи;
- 4) многодетной семьи.

13. Верны ли следующие суждения о роли семьи?

А. В семье происходит формирование индивида как личности.

Б. Семья изначально определяет принадлежность человека к определенному социальному слою общества.

- 1) верно только А;
- 2) верно только Б;
- 3) верны оба суждения;
- 4) оба суждения неверны.

14. Верны ли следующие суждения о безработице?

А. Уровень безработицы является одним из важных показателей уровня экономического развития государства.

Б. Безработица существует только в условиях командной экономической системы.

- 1) верно только А;
- 2) верно только Б;
- 3) верны оба суждения;
- 4) оба суждения неверны.

15. В начале XX в. многие индустриальные страны находились в состоянии экономического кризиса. Производство сокращалось, слабые и малоэффективные предприятия массово разорялись. В этих условиях:

- 1) повышалась сдельная зарплата;
- 2) повышалась повременная зарплата;
- 3) росла безработица;
- 4) верно все вышеперечисленное.

Вариант №3

Выберите правильный ответ

1. Элементы социальной структуры общества – это

- а) политические партии и движения;
- б) индивиды, социальные общности и социальные группы;
- в) оба ответа верные;
- г) оба ответа неверные.

2. Школьный класс – это группа

- а) формальная
- б) неформальная
- в) демографическая
- г) профессиональная

3. Русские, буряты, латыши – это группы

- а) этнические
- б) поселенческие
- в) демографические
- г) социально - экономические

4. По роду деятельности социальные группы могут быть:

- а) легальные и нелегальные
- б) формальные и неформальные
- в) промышленные, учебные и т.п.

5. Фактором вертикальной восходящей мобильности в современном обществе является

- а) национальность
- б) образование
- в) вероисповедание
- г) семья

6. Исполнение норм традиций и обычаев обеспечивается:

- а) сознанием и религиозной верой в неизбежность кары;

б) силой привычки людей и общественного авторитета;в)

принудительной силой государства;

7. К массовым социальным общностям можно отнести:

а) политическую партиюб)

социальную группу

в) компанию друзей

г) людей одного государства

8. Устойчивая общность людей, сложившаяся на основе общего происхождения, единой культуры, совместного проживания – а) род б) племя в) народность г) нация 9. Выберите верный вариант ответа:

а) индивид принадлежит только к одной социальной группе;

б) индивид может принадлежать к нескольким социальным группам;в) оба ответа верные;

г) оба ответа неверные.

10. По способу возникновения социальные группы могут быть:

а) легальные и нелегальные

б) промышленные, учебные и т.п.в)

формальные и неформальные

11. Выберите верный вариант ответа:

а) социальные слои-страты выделяются в связи с различием в характере труда иобразе жизни;

б) социальные слои-страты выделяются по отношению к собственности и характеру присвоения благ;

в) оба ответа верные;

г) оба ответа неверные.

12. Разделение общества на группы, занимающие разное социальное положение: а) социальная стратификация

б) социальная дифференциацияв)

классообразование

г) социальная мобильность

13. Переход людей из одних общественных групп в другие - это

а) социальная стратификация

б) социальная дифференциация

в) социальная мобильность г)

социальная нестабильность

14. По мнению П. Сорокина, перемещению людей из одной группы в другую способствует:

а) армия б) церковь в) школа г) все перечисленное

15. Деклассированные, опустившиеся люди:

а) люмпены б) маргиналы в) консерваторы г) безработные

Ключ

Вариант 1.	Вариант 2.	Вариант 3.
1. 3	1. 2	1- б
2. 2	2. 4	2- а
3. 4 4. 1	3. 3 4. 2	3- а
5. 2 6.	5. 4 6.	4- в
4	1	5- б
7. 1	7. 2	6- б
8. 3	8. 3	7- г
9. 4	9. 3	8- г
10. 1 11. 2	10. 5 11. 3	9- б
12. 1	12. 3	10- в
13. 4 14. 2	13. 3	11- а
15. 3	14. 1	12- б
	15. 3	13- в
		14- г
		15- а

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 7-10 ответов - «3»

80%-98% - 10-14 ответов - «4»

99%-100% - 15 ответов - «5»

Проверочная работа 5. Раздел 5. Политика

Вариант №1

Выберите правильный ответ

1. Нормативно-правовой акт, являющийся фундаментальным юридическим документом, базой и ориентиром в нормотворческой деятельности центральных государственных органов и судов:

- 1) закон
- 2) указ Президента РФ

3) постановление Правительства РФ

4) нормативный договор

2. Общественно вредное виновное деяние дееспособного субъекта, противоречащее требованиям правовых норм:

1) аморальный поступок

2) отклоняющееся поведение

3) правонарушение

4) безнравственное поведение

3. Правила поведения, установленные и охраняемые государством, называются:

1) моралью

2) обычаем

3) правом

4) религией

4. Ныне действующая Конституция РФ была принята:

1) 7 октября 1977 г.

2) 8 декабря 1991 г.

3) 12 декабря 1993 г.

4) 7 ноября 1997 г.

5. основополагающей отраслью российской правовой системы является право:

1) административное

2) конституционное

3) гражданское

4) уголовное

6. Согласно Конституции РФ обязанностью государства является:

1) разграничение предметов ведения и полномочий между органами государственной власти

2) предоставление политического убежища иностранным гражданам в соответствии с нормами международного права

3) международное сотрудничество в борьбе с терроризмом

4) признание, соблюдение и защита прав и свобод человека и гражданина в соответствии с нормами международного права

7. Основную ответственность за соблюдение прав человека несет:

1) государство-нарушитель

2) Комиссия по правам человека

3) Европейский суд по правам человека

4) Генеральная Ассамблея ООН

8. Общественная власть проявляется:

1) в освоении человеком природы

2) в управлении и машинами и механизмами

- 3) в руководстве старейшины общиной
- 4) в управлении своими желаниями и поступками

9. Привлечение к административной ответственности последует за:

- 1) курение в школьном дворе
- 2) отказ уступить место в транспорте
- 3) отказ выполнять правила трудового распорядка
- 4) нецензурная брань в общественном месте

10. Все участники правоотношений в обязательном порядке:

- 1) находятся в отношении родства
- 2) имеют определенные законом права и обязанности
- 3) находятся в отношениях подчинения
- 4) имеют одинаковый социальный статус

Вариант № 2

Выберите правильный ответ

1. Правовые нормы могут закрепляться в виде:

- 1) идей
- 2) оценок
- 3) судебных решений
- 4) принципов

2. Право как социальный регулятор всегда:

- 1) соответствует общепринятым представлениям о добре и зле
- 2) является воплощением идеала справедливости
- 3) охраняется силой государства
- 4) поддерживается общественным мнением

3. К частному относится отрасль права:

- 1) гражданское
- 2) административное
- 3) уголовное
- 4) конституционное

4. Судебное решение, связанное с наступлением уголовной ответственности:

- 1) приказ
- 2) приговор
- 3) постановление
- 4) распоряжение

5. Конституция РФ была принята:

- 1) Указом Президента РФ
- 2) на совместном заседании Федерального Собрания РФ
- 3) на всенародном референдуме
- 4) на заседании Государственной Думе РФ

6. В Конституции РФ отсутствует принцип федерального государства:

- 1) государственная целостность
- 2) равноправие и самоопределение народов
- 3) право субъектов на выход из федерации

- 4) единство системы государственной власти
- 7. Высшей ценностью согласно Конституции РФ является:**
- 1) верховенство закона
 - 2) интересы государства
 - 3) права и свободы человека
 - 4) нерушимость государственных границ
- 8. Отношения между супругами, родителями и детьми, прежде всего, регулируются правом:**
- 1) административным
 - 2) трудовым
 - 3) уголовным
 - 4) семейным
- 9. Каким образом может быть изменен статус субъекта РФ:**
- 1) по решению Верховного Суда РФ
 - 2) по распоряжению Правительства РФ
 - 3) по постановлению Конституционного Суда РФ
 - 4) по взаимному согласию Российской Федерации и субъекта РФ
- 10. Согласно Конституции РФ Президент имеет право председательствовать на заседаниях:**
- 1) Государственной Думы
 - 2) Совета Федерации
 - 3) Правительства
 - 4) Конституционного Суда

Вариант № 3

Выберите правильный ответ

- 1. Право как социальный регулятор права всегда:**
- 1) является воплощением идеала справедливости
 - 2) соответствует общепринятым представлениям о добре и зле
 - 3) является общеобязательным для всех
 - 4) обеспечивается сознательностью людей
- 2. Отрасль публичного права – это право:**
- 1) гражданское
 - 2) семейное
 - 3) административное
 - 4) трудовое
- 3. Правовой акт, основанный на взаимном волеизъявлении сторон, образующий правовую норму, называется:**
- 1) нормативным актом
 - 2) нормативным договором
 - 3) правовым обычаем
 - 4) судебным прецедентом
- 4. Ответственность работников за ущерб, нанесенный предприятию, учреждению, заключающаяся в необходимости возместить ущерб в порядке, установленном законом, называется ответственностью:**

- 1) материальной
 - 2) дисциплинарной 3) административной
 - 4) гражданско-правовой
5. **Законодательная власть в РФ осуществляется:**
- 1) Федеральным собранием РФ
 - 2) Правительством РФ
 - 3) Министрами РФ
 - 4) Президентом РФ
6. **В Конституции РФ 1993 г. по сравнению с Конституцией СССР 1977 г. новым является признание:**
- 1) руководящей роли партии, поддерживаемой президентом
 - 2) идеологического многообразия и плюрализма
 - 3) свободы слова, митингов, собраний
 - 4) свободы совести
7. **Согласно Конституции РФ единственным источником власти является:**
- 1) Президент РФ
 - 2) многонациональный народ РФ
 - 3) Федеральное Собрание РФ
 - 4) Конституционный Суд РФ
8. **Согласно Конституции Президент РФ утверждает:**
- 1) Конституцию РФ
 - 2) решения Конституционного Суда РФ
 - 3) кандидатуры председателей палат Федерального Собрания РФ 4) военную доктрину
9. **Среди перечисленных правонарушений административным является:**
- 1) производство пиратских видеокассет
 - 2) дача взятки чиновнику
 - 3) присвоение чужого изобретения
 - 4) неоплаченный провоз багажа
10. **Компенсация морального вреда относится к:**
- 1) уголовной ответственности 2) дисциплинарной ответственности
 - 3) гражданско-правовой ответственности
 - 4) административной ответственности

Вариант № 4

Выберите правильный ответ

1. Только к правовой норме относится признак:

- 1) обеспечивается силой государственного принуждения
- 2) имеет всеобщий характер
- 3) обеспечивается силой общественного мнения
- 4) утверждается силой традиций

2. Гражданское право регулирует отношения:

- 1) трудовые
- 2) имущественные
- 3) брачно-семейные

4) управленческие

3. Нормативно-правовой акт органов законодательной власти РФ:

- 1) Постановление Верховного Суда
- 2) Постановление Правительства
- 3) Конституционный закон
- 4) распоряжение губернатора

4. Право представляет собой совокупность общеобязательных норм, действие которых обеспечивается силой:

- 1) традиций
- 2) общественного мнения
- 3) убеждения
- 4) государства

5. Какой из перечисленных источников права обладает высшей юридической силой:

- 1) закон РФ
- 2) постановление Правительства РФ
- 3) Конституция РФ
- 4) Указ Президента РФ

6. Нарушение правил дорожного движения влечет за собой ответственность согласно:

- 1) Конституции РФ
- 2) Гражданскому кодексу
- 3) Кодексу об административных правонарушениях
- 4) Уголовно-процессуальному кодексу

7. Государственная Дума РФ представляет собой:

- 1) совещательный орган при Президенте РФ
- 2) палату российского парламента, избранную на всеобщих выборах
- 3) палату российского парламента, состоящую из представителей регионов
- 4) высший орган исполнительной власти в РФ

8. Институтом представительной власти является:

- 1) Правительство
- 2) Конституционный Суд
- 3) Верховный Суд
- 4) Парламент

9. Одним из видов уголовного наказания является:

- 1) административный штраф
- 2) предупреждение
- 3) лишение свободы
- 4) объявление выговора

10. В исключительном ведении федеральных органов власти в РФ находится:

- 1) вопросы физической культуры
- 2) защита материнства и детства
- 3) вопросы землепользования
- 4) ядерная энергетика

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 5-7 ответов - «3»

80%-98% - 8-9 ответов - «4»

99%-100% - 10 ответов - «5»

Проверочная работа 6. Раздел 6. Право

Вариант - №1

Выберите правильный ответ

1. Какое краткое определение соответствует понятию «государства»?

- А) - это все окружающее правителя (государя);
- Б) - это форма организации общества, основной институт политической системы;
- В) - это единственный собственник всех средств производства.

2. Право возникло:

- А) - позже государства;
- Б) - раньше государства;
- В) - параллельно с государством.

3. Право – система норм:

- А) - установленная государством;
- Б) - одобренная народом;
- В) - предписанная свыше.

4. К какой части правовой нормы справедливо определение: «вид и мера наказания, если субъекты не выполнили предписания нормы, или поощрения за соблюдение рекомендуемых действий»?

- А) - гипотеза; Б) - диспозиция; В) - санкция.

5. Каково второе название конституционного права?

- А) - основное право;
- Б) - государственное право;

В) - управленческое право.

6. Какой отрасли права соответствует определение: «Отрасль права, нормы которой регулируют формы и порядок организации и деятельности крестьянских и фермерских хозяйств, их выборных органов, межхозяйственных предприятий, организаций и их объединений»?

- А) - хозяйственное право;
- Б) - сельскохозяйственное право; В) - земельное право.

7. Какая самая, по общему мнению, объемная отрасль права?

- А) - административное право; Б) - уголовное право;
- В) - гражданское право.

8. Наказание по закону следует за:

- А) - намерениями, запрещенными по закону;
- Б) - действиями, запрещенными законом; В) - незнанием закона.

9. Когда принята ныне действующая конституция РФ?

- А) - 13 декабря 1992 года;
- Б) - 12 декабря 1992 года;
- В) - 12 декабря 1993 года.

10. Что такое «апатрид»?

- А) - то же самое, что и космополит;
- Б) - иностранный гражданин; В) - лицо без гражданства.

Вариант №2

Выберите правильный ответ

1. Что, по конституции РФ, является высшей ценностью государства?

- А) - процветание государства;

Б) - права человека;

В) - сохранение целостности и нерушимости государства и государственных границ.

2. Сколько субъектов федерации в РФ?

А) - 99

Б) - 78

В) – 85

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

А) - непосредственно;

Б) - через своих представителей;В)

- обоими путями.

4. Все ли субъекты имеют право иметь собственную конституцию?

А) - все;

Б) - только республики;

В) - только республики и области.

5. Конституция Российской Федерации имеет высшую юридическую силу и:

А) - косвенное действие;Б)

- прямое действие;

В) - обратное действие.

6. Для чего нужен конституционный суд?

А) - чтобы следить за точным и единообразным исполнением Конституции;

Б) - для толкования норм Конституции РФ и разрешения споров между органами власти РФ и ее субъектов;

В) - для обеспечения верховенства Конституции.

7. Отрицание значения права иначе можно назвать....

А) - правовой нигилизм; Б) -

правовой абсентизм;В) -

правовой аскетизм.

8. По отношению к какому компоненту права справедливо определение: «основные идеи, исходные положения или ведущие начала процесса формирования, развития и функционирования права»?

- А) - принцип права;
- Б) - метод права;
- В) - технология права.

9. Законы в РФ публикуются в источниках печати:

- А) «А и Ф»;
- Б) «Комсомольской правде»; В) «Российской газете».

10. Полная дееспособность в РФ наступает в возрасте:

- А) - 16 лет;
- Б) - 18 лет;
- В) - 21 года.

Вариант №3

Выберите правильный ответ

1. Установленные государством общеобязательные, формально определенные правила поведения называются:

- 1) нормами морали,
- 2) нормами права,
- 3) корпоративными нормами,
- 4) традиционными нормами.

2. Выраженное в государственных актах, охраняемое государством и обязательное правило поведения называется:

- 1) нормой морали,
- 2) партийной нормой, 3) правовой нормой,
- 4) традиционной нормой.

3. Все социальные нормы:

- 1) регулируют общественные отношения,
- 2) обеспечиваются силой государства,
- 3) являются общеобязательным правилом поведения, 4) выражаются в официальной форме.

4. Юридической нормой является право на:

- 1) понимание,
- 2) сочувствие, 3) образование, 4) взаимопомощь.

5. Внутренняя структура права, состоящая из взаимосвязанных норм и институтов, регулирующих различные виды деятельности, называется:

- 1) отраслью права,
- 2) системой права,
- 3) источником права, 4) сводом законов.

6. Основополагающей отраслью российской правовой системы является право:

- 1) административное,
- 2) конституционное,
- 3) гражданское,
- 4) уголовное.

7. Право как социальный регулятор всегда:

- 1) соответствует общепринятым представлениям о добре и зле,
- 2) является воплощением идеала справедливости,
- 3) охраняется силой государства,
- 4) поддерживается общественным мнением.

8. Какой из перечисленных источников права обладает высшей юридической силой?

- 1) закон РФ,
- 2) постановление правительства РФ, 3) Конституция РФ,
- 4) Указ Президента РФ.

9. В системе источников современного российского права приоритет имеют:

- 1) указы Президента РФ,
- 2) постановления Правительства РФ, 3) правовые прецеденты, 4) законы РФ.

10. Нормативно – правовой акт, правовой обычай, правовой прецедент относятся к:

- 1) видам юридической ответственности,
- 2) видам правоотношений,
- 3) источникам права,
- 4) принципам права.

Вариант №4

Выберите правильный ответ

1. Укажите, что не является юридическим фактом:

а) приготовление пищи;б)

убийство человека; в)

увольнение с работы;г)

стихийное бедствие.

2. Субъектами правоотношения являются:

а) юридические лица;б)

физические лица; в)

животные;

г) здания, строения, сооружения.

3. Полная дееспособность у физических лиц возникает:

а) с 14 лет; б) с 15 лет; в) с 16 лет; г) с 18 лет.

4. Укажите юридические факты:

а) правомерные действия;б)

события;

в) преступления;

г) отсутствует правильный ответ.

5. Правоспособность физических лиц прекращается:

а) с момента достижения пенсионного возраста;б) с

момента поступления на работу;

в) с момента поступления в институт;г) с

момента смерти человека.

6. К правомерным действиям относятся:

а) преступления;

б) правонарушения; в)

юридические акты;г)

проступки;

д) юридические поступки.

7. Субъектами правоотношения могут быть:

а) предприятия, учреждения, организации;б)

иностранные граждане;

в) лица без гражданства, находящиеся на территории РФ;г)

индивидуальные предприниматели;

8. Виновно совершенное общественно-опасное деяние, запрещенное уголовным законом под угрозой наказания, называется:

- а) проступком; б) юридическим фактом;
в) преступлением; г) юридическим поступком.

9. К юридическим лицам относятся:

- а) индивидуальные предприниматели; б) школы;
в) предприятия г) детские сады.

10. Укажите признаки правоотношения:

- а) общественное отношение;
б) субъекты не связаны между собой взаимными юридическими правами и обязанностями;
в) возникают на основе правовых норм;

Критерии оценивания ответов

51%-79% - 5-7 ответов - «3»

80%-98% - 8-9 ответов - «4»

99%-100% - 10 ответов - «5»

5.5. Темы эссе

Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе

01. «Люди существуют друг для друга» (Марк Аврелий)
02. «В безнравственном обществе все изобретения, увеличивающие власть человека над природой, – не только не благо, но несомненное и очевидное зло» (Л. Н. Толстой).
03. «Общество – свод камней, который обрушился бы, если бы один не поддерживал другого» (Сенека).
04. «Без борьбы нет прогресса» (Ф. Дуглас).
05. «Человек – нечаянная, прекрасная, мучительная попытка природы осознать самое себя» (В.М. Шукшин).
06. «Тот, кто не изучил человека в самом себе, никогда не достигнет глубокого знания людей» (Н.Г. Чернышевский).
07. «Без многого может человек обойтись, только не без человека» (Л. Берне)
08. «Величие великого человека обнаруживается в том, как он обращается с маленькими людьми». (Т. Карлейль).
09. «Искусство должно учить любить добродетель и ненавидеть порок» (Д. Дидро)
10. «Личностью не рождаются, личностью становятся» (А.Н. Леонтьев)

11. «Прогресс технологии одаряет нас все более совершенными средствами для движения вспять» (О. Хаксли).
12. «Природа не знает никаких прав, ей известны только законы» (Д. Адамс).
13. «Природа – единственная книга, все страницы которой полны глубокого содержания» (И. Гете).
14. «Именно стратегическая организация поведения включает интеллект и волю в структуру личности, соединяя их с потребностями, интересами, всей мотивацией поведения личности» (Б. Г. Ананьев).
15. «Способность не может возникнуть вне соответствующей конкретной деятельности» (Б. М. Теплов).
16. «Индивидом рождаются, личностью становятся, индивидуальность – отстаивают» (А.Г. Асмолов).
17. «Искусство и жизнь не одно, но должны стать во мне единым, в единстве моей ответственности» (М.М. Бахтин).
18. «Один и тот же человек, входя в разные коллективы, меняя целевые установки, может меняться – иногда в очень значительных пределах» (Ю.М. Лотман).
19. «Личность человека ни в каком смысле не является предсуществующей по отношению к его деятельности, как и его сознание, она ею порождается» (А. Н. Леонтьев).
20. «Личность – это человек как носитель сознания» (К. К. Платонов).
21. «В спорах забывается истина. Прекращает спор умнейший» (Л.Н. Толстой).
22. «Нам следовало бы стремиться познавать факты, а не мнения, и, напротив, находить место этим фактам в системе наших мнений» (Г. Лихтенберг).
23. «Познание и жизнь неотделимы» (Л. Фейхтвангер).
24. «Цивилизованное общество напоминает ребенка, который ко дню своего рождения получил слишком много игрушек» (Д. Томсон).
25. «Современная цивилизация: обмен ценностей на удобства» (С. Лем).
26. «Мы были достаточно цивилизованны, чтобы построить машину, но слишком примитивны, чтобы ею пользоваться» (К. Краус).
27. «Природа покоряется лишь тому, кто сам подчиняется ей» (Ф. Бэкон).
28. «Думать легко, действовать трудно, а превратить мысль в действие – самая трудная вещь на свете» (И.В. Гёте).
29. «Прежде всего поучай сам себя, тогда научишься чему-либо от других» (И.В. Гете).
30. «Человечество стоит на распутье между смертельным отчаянием и полным вымиранием. Господи, даруй нам мудрость сделать правильный выбор!» (В. Аллен).

31. «Человечество, как оказалось, не способно решить ни одной своей проблемы, но способно пережить их все» (Д. Джеролд).
32. «Мы не можем ждать милостей от природы; взять их у нее – наша задача» (И. Мичурин).
33. «Мы не можем ждать милостей от природы после всего, что мы с ней сделали» (В. Коняхин).
34. «Заблуждение всегда противоречит себе, истина – никогда» (К. Гельвеций).
35. «Познавать – значит сопоставлять восприятие извне с внутренними идеями и выносить суждение о том, насколько то и другое совпадает» (И. Кеплер).
36. «Человеку недостаточно познать самого себя, нужно найти также способ, с помощью которого он сможет разумно показать, проявить себя и в конце концов изменить себя и сформировать». (Ф. Бэкон)
37. «Свойства личности никак не сводятся к её индивидуальным особенностям. Они включают и общее, и особенное, и единичное». (С.Л. Рубинштейн)
38. «Личность творится не тем, что человек слышит и говорит, а трудом и деятельностью». (А. Эйнштейн)
39. «Общественное мнение, будучи состоянием массового сознания, далеко не всегда бывает прогрессивным, то есть отражает идеалы справедливости и гуманизма». (В.В. Касьянов, В.Н. Нечипуренко)
40. «Есть только одна подлинная ценность – это связь человека с человеком». (А. де Сент-Экзюпери)
41. «Чем меньше люди знают, тем обширнее кажется им их знание». (Ж.-Ж. Руссо)
42. «Всякая перемена прокладывает путь другим переменам». (Н. Макиавелли)
43. «Искусство, религия, философия или наука составляют проявления подлинной человеческой сущности». (Л. Фейербах)
44. «Человек – это нечаянная, прекрасная попытка природы осознать самоё себя». (В. Шукшин)
45. «Человек может обрести себя, прийти к знанию своей индивидуальности исключительно через посредника – социальную жизнь». (Э. Кассирер)

Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества

1. «Знание – орудие, а не цель». (Л. Толстой)
2. «Всякая наука есть предвидение». (Г. Спенсер)
3. «Революция – варварская форма прогресса». (Ж. Жорес)
4. «Знание – сокровищница, но ключ к ней – практика». (Т. Фуллер)
5. «Человек есть принципиальная новизна в природе». (Н.А. Бердяев)

6. «Человек может обрести себя, прийти к знанию своей индивидуальности исключительно через посредника – социальную жизнь». (Э. Кассирер)
7. «Знание – орудие, а не цель». (Л. Толстой)
8. «Всякая наука есть предвидение». (Г. Спенсер)
9. «Революция – варварская форма прогресса». (Ж. Жорес)
10. «Знание – сокровищница, но ключ к ней – практика». (Т. Фуллер)
11. «Человек есть принципиальная новизна в природе». (Н.А. Бердяев)
12. «Личный пример не просто лучший метод убеждения, а единственный». (А. Швейцер)
13. «Наука – это кладбище гипотез». (А. Пуанкаре)
14. «Глобализация не есть феномен, присущий исключительно крупномасштабным глобальным системам». (Э. Гидденс)
15. «Мир нужно изменять, иначе он неконтролируемым образом начнёт изменять нас самих». (С. Лем)
16. «Человек не вещь, а живое существо, которое можно понять только в длительном процессе его развития». (Э. Фромм)
17. «...без полноценного усвоения традиционной грамотности компьютерная грамотность не может быть использована во всех своих возможностях, человек превращается в компьютер». (И.А. Негодаев)
18. «Как человеческое творение культура превосходит природу, хотя её источником, материалом и местом действия является природа». (П.С. Гуревич)
19. «У человечества нет никакой цели, никакой идеи, никакого плана, так же как нет цели у вида бабочек или орхидей. (О. Шпенглер)
20. «Деятельность человека не дана природой всецело, хотя и связана с тем, что природа даёт сама по себе». (П.С. Гуревич)
21. «Реализация свободы достаточно трудна: необходимо делать выбор, а разные выборы дают неодинаковые результаты». (М. Малерб)
22. «Безграмотными в 21 веке будут не те, кто не умеет писать и читать, а те, кто не умеет учиться, разучиваться и переучиваться». (Э. Тоффлер)
23. «Знания раскрывают нам двери, но войти в них мы должны сами». (Д.С. Лихачёв)
24. «Привилегия рыб, крыс и волков состоит в том, чтобы жить по закону спроса и предложения; законом же жизни человечества является справедливость». (Д. Рёскин)
25. «Познавая всё больше законы природы и на их основе преобразуя её, человек увеличивает свою власть над ней. Вместе с тем общество в ходе своего развития вступает во всё более широкий и глубокий контакт с природой». (Н.Н. Моисеев)
26. «Знания, представления о себе накапливаются уже в раннем детстве... Другое дело – самосознание, осознание своего "я". Оно есть результат, продукт становления человека как личности». (А.Н. Леонтьев)
27. «Не истины науки трудны, а расчистка человеческого сознания от всего наследственного хлама». (А.И. Герцен)
28. «Недаром сравнивают научное творчество с подъёмом на высоту, но подъёму нет конца: только вечное стремление вперёд движет науку». (А.Ф. Йоффе)

29. «Совместное гармоничное развитие Природы и Общества есть центральная проблема современной жизни. И выработке совместной стратегии человечества, имеющей целью обеспечение этой гармонии, предстоит занять важнейшее место в коллективных усилиях всех стран земного шара». (Н.Н. Моисеев)
30. «Здесь не должно быть двойных стандартов, нельзя делить террористов на "хороших" и "плохих". И конечно, недопустимо и крайне опасно пытаться использовать террористические и радикальные, экстремистские группировки в политических или геополитических интересах». (В.В. Путин)
31. «Никогда люди не сталкивались со столь огромными рисками техногенных катастроф, никогда не были столь серьёзными угрозы природной среде. Но и возможности человечества никогда не были столь велики». (В.В. Путин)
32. «Знание фактов только потому и драгоценно, что в фактах скрываются идеи; факты без идей – сор для головы и памяти». (В.Г. Белинский)
33. «Трудности порождают в человеке способности, необходимые для их преодоления». (У. Филлипс)
34. «Искусство живёт вымыслами, наука реализует вымыслы». (М. Горький)
35. «Труд облагораживает человека». (В.Г. Белинский)
36. «Добродетель состоит не в том, чтобы делать то, за что получится теперь же награда. Это может быть и не быть». (Д. Рёскин)
37. «Искусство, или главная... образовательная сила страны, есть указатель её социальных и политических добродетелей, очный выразитель её нравственной жизни». (Д. Рёскин)
38. «Ничто так не угрожает свободе личности и смыслу жизни, как война, нищета, террор». (А.Д. Сахаров)
39. «Общественная ценность личности во многом определяется тем, какие потребности у неё преобладают». (Я.Л. Коломинский)
40. «Труднейшая задача в наши дни заключается не в том, чтобы познать и использовать окружающую природу, а в том, чтобы понять механизмы собственного и общественного поведения и научиться им управлять». (Ф. Бич)
41. «Каждый из нас сам вычеканивает цену своей личности, человек бывает велик или мал в зависимости от собственной воли». (С. Смайлс)

Раздел 3. Экономика

01. «Вопросы: что? как? и для кого? производить – не составляли бы проблемы, если бы ресурсы не были ограничены». (П. Самуэльсон)
02. «Пока наука не одержит неизбежную победу, приходится выбирать между равным распределением нищеты и неравным распределением богатства». (Дж. Кейнс)

03. «Бизнес – это искусство извлекать деньги из кармана другого человека, не прибегая к насилию». (М. Амстердам)
04. «Деньги – это ничтожные куски бумаги или металла, но они дают их владельцу законное право на огромное количество хлеба или пива, бриллиантов или автомобилей, да и мало ли на что еще» (Г. Шоу).
05. «Золотой век был тогда, когда золото не властвовало» (К.Ф. Лезе-Марнезия)
06. «Сильной компанию делает не её продукт или услуга, а то положение, которое она занимает в сознании потребителей». (Д. Траут)
07. «Бизнес – это сочетание войны и спорта» (А. Моруа)
08. «Значение непроизводственных активов сегодня растёт. Идеи, люди, групповая работа, коммуникации, энтузиазм и, наконец, знания». (А.М. Веббер)
09. «Главный недостаток капитализма – неравное распределение благ» (У. Черчилль).
10. «Высшее призвание капитала не в том, чтобы делать деньги, а в том, чтобы делать больше денег ради улучшения жизни». (Г. Форд)
11. «Если мы перестанем предлагать новые решения, чтобы соответствовать запросам потребителей и технологическому прогрессу, нас в любое время могут вытеснить из бизнеса». (Д. Рейкс)
12. «Основное средство производства – это скромное серое вещество весом приблизительно 1,3 кг. Это человеческий мозг». (И. Риддерстрале)
13. «...Все люди нуждаются друг в друге, и... вы ожидаете помощи от себе подобных точно так же, как они ждут ее от вас» (Д. Дидро).
14. «Каждый живёт, продавая что-то». (Р.Л. Стивенсон)
15. «Индивидуум, движимый только жадой денег, явно болен. То же, я полагаю, можно сказать о компании, единственная цель которой – прибыль». (Р. Хэйан)
16. «Существует только один босс – Потребитель. И он может уволить любого из компании, начиная с руководства, просто тратя деньги где-то ещё». (С. Вальтон)
17. «Экономика меняется вместе с жизнью». (С. Вайн)
18. «Первая цель – качество, а прибыль сама придёт». (Из постулатов менеджмента)
19. «Главная социальная ответственность бизнеса состоит в том, чтобы не содействовать росту нищеты и безработицы». (Б.С. Ерасов)
20. «Так как целью коммерческого предприятия является привлечение и удержание покупателей, у него могут быть две и только две функции: маркетинг и инновации». (П. Друкер).
21. «Товар может быть олицетворением инженерной мечты и кошмаром для сбыта одновременно». (Д. Хьюджес)

22. «Частная собственность является главной гарантией свободы, причем не только для тех, кто владеет этой собственностью, но и для тех, кто ею не владеет». (Ф. Хайек)
23. «Ваши клиенты определяют, что и как вы делаете, где вы торгуете, какие цены вы назначаете, кого вы нанимаете на работу и даже как вы распоряжаетесь финансами своего бизнеса». (С. Годин)
24. «Спрос и предложение – это процесс взаимного приспособления и координации». (П.Т. Хейне)
25. «Чтобы оставаться здоровой, современная экономика периодически нуждается в кризисе». (В. Швებель)
26. «Бизнес может зайти в тупик, если сосредоточится не на покупателях, а на конкурентах». (Д. Безос)
27. «Креативность, которую работники приносят в компанию, создаёт конкурентное преимущество». (Д. Гуднайт)
28. «Одна треть успеха – это знание технологий, другая – понимание бизнеса, а оставшаяся – лидерские качества, которые нужно выработать в себе». (Р. Мотт)
29. «Предпринимательская деятельность служит интересам не только индивидуума, но и общества в целом». (С.Н. Канарейкин)
30. «Реклама – ценный экономический фактор, потому что это самый дешёвый способ продажи товаров, особенно когда последние бесполезны». (С. Левис)
31. «Погоня за прибылью – единственный способ, при помощи которого люди могут удовлетворять потребности тех, кого они вовсе не знают». (Ф. Хайек)
32. «Важно разрабатывать разные технологии, чтобы экономика не сильно зависела от нефти, и заниматься экологией». (С.М. Брин)
33. «Я твёрдо верю в одну простую вещь: самый надёжный способ выделить свою компанию среди конкурентов, оторваться от толпы преследователей – это хорошо организовать работу с информацией». (Б. Гейтс)
34. «Виды бизнеса различны, но бизнес как система остаётся одним и тем же независимо от его масштаба и структуры, товаров, технологий и рынков». (П. Дракер)
35. «Если мы планируем слишком много, т. е. отдаем слишком большую власть государству, то свобода будет потеряна, и это поставит крест и на самом планировании» (Карл Раймунд Поппер).
36. «Потребители являются окончательными судьями успешности нововведений и удачливости бизнеса». (Р. Строуп, Дж. Гвартни)
37. «Ключевая концепция нынешнего десятилетия – скорость. Здесь и скорость изменения характера бизнеса, и динамика изменения образа жизни потребителей и их запросов». (Б. Гейтс)

38. «В бизнесе и спорте слишком многие боятся конкуренции. В результате этого люди избегают стремления к успеху, если это требует упорного труда, тренировки и самопожертвования». (К. Рокне)
39. «Деньги не нужны: эти бумажки уже в современной экономике никому не нужны – нам нужны активы». (В.В. Путин)
40. «Нет покровителей надежнее, чем наши собственные способности» (Л. Вовенарг).
41. «Частная собственность – это плод труда; она предмет желаний; она полезна для мира». (А. Линкольн)
42. «Дайте мне хорошую политику, и я дам вам хорошие финансы» (Анн Робер Жан Тюрго).
43. «Функция выбора – основа личности» (Б.Ф. Поршнев).
44. «Инфляция – одна из форм налогообложения, не нуждающаяся в законодательном одобрении». (М. Фридман)
45. «Человек создан, чтобы жить в обществе; разлучите его с ним, изолируйте его – и мысли его спутаются, характер ожесточится» (Д. Дидро).
46. «Истинное качество и качество в восприятии потребителя далеко не одно и то же». (Д. Огилви)
47. «Инвесторы, рискующие своими деньгами, будут принимать более правильные решения, чем центральные плановые органы, распоряжающиеся деньгами налогоплательщиков». (Р. Струоп, Дж. Гвартни)

Раздел 4. Социальные отношения

01. «Отсутствие чувства национального достоинства так же отвратительно, как и другая крайность – национализм» (И. Н. Шевелев).
02. «Национализм – это не любовь к своей нации, а ненависть к чужой» (И.Н. Шевелев).
03. «Корни национализма – в разделении населения на коренное и некоренное» (И.Н. Шевелев).
04. «Свой долг родителям дети отдают своим детям» (И.Н. Шевелев).
05. «Чем выше положение человека, тем более строгими должны быть рамки, которые сдерживают своеволие его характера» (Г. Фрейтаг).
06. «Семья является первичным лоном человеческой культуры» (И. Ильин).
07. «Статусные группы выступают специфическими носителями всякого рода условностей» (М. Вебер).
08. «Социальный статус означает реальные притязания на позитивные или негативные привилегии в отношении социального престижа» (М. Вебер).

09. «Становление достигаемого статуса осуществляется через собственный талант, выбор или активность каждого индивида» (М. Янг).
10. «Каждый человек – творец собственного благополучия» (Р. Стил)
11. «У каждой нации – велика она или мала – есть свой неповторимый кристалл, который надо суметь высветить» (И. Н. Шевелев).
12. «... Только одно равенство для всех: равенство предварительных условий для деятельности» (В. Дудинцев).
13. «Люди не рождаются, а становятся теми, кто они есть» (К. Гельвеций).
14. «Человек определяется не только природными качествами, но и приобретенными» (И. Гете).
15. «Кто не идет в университет как в храм науки, тот идет в него как в преддверие карьеры» (Д.И. Писарев).
16. «Величие народа вовсе не исчисляется его численностью, как величие человека не измеряется его ростом» (В. Гюго).
17. «У богатого, свободного, образованного – одна степень удовлетворения потребностей, у бедного и измученного – другая» (Н.М. Амосов).
18. «Домашний очаг должен быть не местопребыванием, а местом, куда мы возвращаемся» (А. Монтерлан).
19. «Семья – основа сообществ, клеточка их тела. С ней связаны все святыни, которые отличают человека от муравьев и пчел» (Г. Честертон).
20. «Неравенство – такой же хороший закон природы, как и всякий другой» (И. Шерр).
21. «Национализм гораздо более связан с ненавистью к чужому, чем с любовью к своему» (Н. Бердяев).
22. «Наряду с законами государственными есть ещё законы совести, восполняющие упущения законодательства». (Г. Филдинг)
23. «Счастье личности вне общества невозможно, как невозможна жизнь растения, выдернутого из земли и брошенного на бесплодный песок». (А.Н. Толстой)
24. «Моральную силу невозможно создать параграфами закона». (К. Маркс)
25. «Есть много способов сделать карьеру, но самый верный из них – родиться в нужной семье». (Д. Трамп)
26. «Настоящий патриотизм как частное проявление любви к человечеству не уживается с неприязнью к отдельным народам». (Н.А. Добролюбов)
27. «Социальный статус родителей человека обычно оказывает небольшое непосредственное воздействие на его профессиональные достижения». (П. Блау)

28. «Юность – весеннее время человека, в которое засеваются семена на будущие годы жизни». (Я. Княжнин)
29. «Не всякие различия между людьми создают стратификацию». (Е. Бергель)
30. «Приспособляемость – естественный способ выживания». (Ю. Кантор)
31. «Человек, который прививает своим детям навыки трудолюбия, обеспечивает их лучше, чем если бы он оставил им наследство». (Р. Уэйтли)
32. «Человек всегда был и будет самым любопытнейшим явлением для человека». (В.Г. Белинский)
33. «Правила поведения – это перевод добродетели на общедоступный язык». (Ф. Бэкон)
34. «Нам нужны школы, которые не просто учат, что чрезвычайно важно, это самое главное, но и школы, которые воспитывают личность». (В.В. Путин)
35. «Стратификация действительно естественное социальное расслоение общества». (П.С. Гуревич)
36. «К различным социальным, профессиональным, возрастным группам нужен различный подход». (Д. Огилви)
37. «Принцип морали есть счастье, но не такое счастье, которое сосредоточено на одном и том же лице, а счастье, распределённое между различными лицами». (Л. Фейербах)
38. «В деле воспитания процессу саморазвития должно быть отведено самое широкое место». (Г. Спенсер)
39. «Педагог – это тот человек, который должен передать новому поколению все ценные накопления веков и не передать предрассудков, пороков и болезней». (А.В. Луначарский)
40. «Настоящий патриотизм как частное проявление любви к человечеству не уживается с неприязнью к отдельным народам». (Н.А. Добролюбов)

Раздел 5. Политика

01. «Лучшее государственное устройство для любого народа – это то, которое сохранило его как целое». (М. Монтень)
02. «Величие и святость государства состоит, прежде всего, в неуклонном осуществлении справедливости» (А. Сталь).
03. «Государство – территория власти» (А. Круглов).
04. «Принцип демократии разлагается не только тогда, когда утрачивается дух равенства, но также и тогда, когда дух равенства доводится до крайности и каждый хочет быть равным тем, кого он избрал в свои правители» (Ш.-Л. Монтескье).
05. «При демократии человек не только наслаждается предельно возможной властью, но и несет предельно огромную ответственность» (Н. Казинс).
06. «Недостаток не в деньгах, а в людях и дарованиях делает слабым государство» (Вольтер).

07. «Демократия есть механизм, гарантирующий, что нами управляют не лучше, чем мы того заслуживаем» (Дж. Б. Шоу).
08. «Лучшее лекарство от болезней демократии – больше демократии» (А. Смит).
09. «Если же не к общему благу многих, но к собственному благу правителя устремлено правление, будет правление несправедливо и извращено» (Фома Аквинский).
10. «Самым лучшим правительством будет то, которое поменьше будет править, тесно замкнувшись в своих законных привилегиях, и которое предоставит свободное поле инициативе каждого» (Э. Абу).
11. «Партия есть организованное общественное мнение» (Б. Дизраэли).
12. «Искусство политики – это искусство делать так, чтобы каждому было выгодно быть добродетельным» (К. Гельвеций).
13. «Большинство имеет за собой власть, но не право; меньшинство всегда имеет за собой право» (*Генрик Ибсен*).
14. «В механике часто приходится сталкиваться с силой трения, которая изменяет или опрокидывает выводы неверной теории; подобная сила трения действует и в политике» (Ш. де Монтескье).
15. «Один человек плюс закон – уже большинство» (К. Кулидж).
16. «Политики упрекают поэзию в том, что она далека от жизни; но поэты могли бы заметить политикам, что их политика нередко еще дальше от жизни» (*К. Ижиковский*).
17. «Чтобы власть стала сильнее, следует её ограничить». (Л. Бернэ)
18. «Власть должна находить опору в мыслях и чувствах народа». (Б.Н. Чичерин)
19. «Общественная свобода есть не что иное, как пунктуальное соблюдение общественных законов, справедливых и равных для всех». (К.Д. Бота)
20. «Справедливость без силы беспомощна, а сила без справедливости деспотична». (Б. Паскаль)
21. «Свобода состоит в том, чтобы зависеть только от законов». (Вольтер)
21. «Гражданин, имеющий долю власти, должен действовать не для личных выгод, а для общего блага». (Б.Н. Чичерин)
22. «Для гражданина политическая свобода есть душевное спокойствие, основанное на убеждении в своей безопасности». (Ш. Монтескье)
23. «Демократия не может стать выше уровня того человеческого материала, из которого составлены её избиратели». (Дж. Б. Шоу)
24. «Демократия – это правление народа, избранное народом и для народа». (А. Линкольн)
25. «Если вы не будете заниматься политикой, политика займётся вами». (Ш. Монталамбер)

26. «Тоталитаризм – образ правления, при котором мораль входит в компетенцию власти». (А.Н. Круглов)
27. «Политическая культура – проявление того, как люди воспринимают политику и как они интерпретируют увиденное». (С. Верба)
28. «Растущее количество информации о политике должно перейти в качество политического участия, гражданского самоуправления и контроля». (В.В. Путин)
29. «Демократия означает возможно полную свободу личности, свободу её исканий, свободу состязания мнений и систем». (П.И. Новгородцев)
30. «Информация воспринимается как инструмент политического воздействия». (Ю. Кантор)
31. «"Разделяй и властвуй" – мудрое правило, но "объединяй и направляй" ещё лучше». (И.В. Гёте)
32. «Обязанностям правительственной власти соответствуют права; её правам – обязанности подвластных». (В.М. Гессен)
33. «Законодательная власть – сердце государства; власть исполнительная – его мозг». (Ж.-Ж. Руссо)
34. «Чтобы сделать из людей хороших граждан, им следует дать возможность проявить свои права граждан и исполнять свои обязанности граждан». (С. Смайлс)
35. «Всякая беспартийность искусственна. Человек всегда партиен и глубоко прав в этом. Сама беспартийность партийна». (Г.К. Лихтенберг)
36. «Ни одна страна не может долго наслаждаться счастьем и спокойствием, если народ её не увеличивает постепенно свою власть, не расширяет своих прав...» (Г. Бокль)
37. «Равенство прав не в том, что все ими пользуются, а в том, что они всем предоставлены». (Сенека)
38. «Верховная власть достойна почитания лишь постольку, поскольку она является средством обеспечения человеческих прав». (А. Кюстин)
39. «Человек, властвующий над другими, утрачивает собственную свободу». (Б. Шоу)
40. «Тот, кто будет управлять всеми, должен быть избран среди всех». (Плиний Младший)
41. «Демократия – правила общежития для свободных людей». (А.А. Круглов)
42. «Тот, кто добивается того, чтобы считаться лидером и получить какую-то номинацию, никогда не должен задирает нос, полагая, что он лучше всех». (В.В. Путин)
43. «На свете существует две истины, которые следует помнить нераздельно. Первая: источник верховной власти – народ; вторая: он не должен её осуществлять». (А. Ливароль)
44. «Демократия – это не власть большинства, а защита меньшинства». (А. Камю)

45. «Принятие отчётов от должностных лиц и их выборы – дело очень важное». (Аристотель)

46. «Демократический контроль может помешать власти стать диктатурой, но для этого следует потрудиться». (Ф. Хайек)

Раздел 6. Право

01. «Закон обнаруживает свое благотворное действие лишь тем, кто ему повинуется» (Демокрит)

02. «Любое злодеяние имеет собственную мораль, которая его оправдывает» (В. Швебель).

03. «Права влекут за собой обязанности» (Латинское юридическое изречение).

04. «Когда закон дает право, он также дает и средство его защиты» (Латинское юридическое изречение).

05. «Не быть подчиненным никакому закону – значит быть лишенным самой спасительной защиты, ибо законы должны нас защищать не только от других, но и от себя самих» (Г. Гейне).

06. «Законодательство стремится поставить свободу личности в те границы, в которых она, подчиняясь общим законам, совместима со свободой каждой другой личности» (И. Кант).

07. «Закон не может быть законом, если за ним нет силы, могущей принудить» (Д. Гарфилд).

08. «Если закон не встречает уважения в глазах блюстителей оно, то он не имеет святости в глазах народа» (А.С. Пушкин).

09. «Одни преступления открывают путь другим» (Сенека).

10. «Лучшие законы не помогут, если люди никуда не годятся» (В. Швебель).

11. «Законы нас защищают не только от других, но и от самого себя». (Г. Гейне)

12. «У того, кто решит изучать законы, не останется времени их нарушать» (И.В. Гете).

13. «Права влекут за собой обязанности» (Латинское юридическое изречение).

14. «Когда закон дает право, он также дает и средство его защиты» (Латинское юридическое изречение).

15. «Не быть подчиненным никакому закону – значит быть лишенным самой спасительной защиты, ибо законы должны нас защищать не только от других, но и от себя самих» (Г. Гейне).

16. «Законодательство стремится поставить свободу личности в те границы, в которых она, подчиняясь общим законам, совместима со свободой каждой другой личности» (И. Кант).

17. «Закон не может быть законом, если за ним нет силы, могущей принудить» (Д. Гарфилд).
18. «Если закон не встречает уважения в глазах блюстителей оного, то он не имеет святости в глазах народа» (А.С. Пушкин).
19. «Одни преступления открывают путь другим» (Сенека).
20. «Лучшие законы не помогут, если люди никуда не годятся» (В. Швебель).
21. «Законы нас защищают не только от других, но и от самого себя». (Г. Гейне)
22. «У того, кто решит изучать законы, не останется времени их нарушать» (И.В. Гете).
23. «Урегулирование всех параметров бизнеса с помощью закона – дело бесперспективное и даже вредное». (Т.В. Кашанина)
24. «Право и долг подобны пальмам, которые не приносят плодов, если не растут одна рядом с другой». (Г. Ламенэ)
25. «Когда в законах признаются произвол, насилие, своеволие, то право немногим отличается от прямого произвола власти». (С.С. Алексеев)
26. «Иные вещи легче ввести в закон, чем узаконить в общественном мнении». (Н. Шамфор)
27. «Задача права вовсе не в том, чтобы лежащий во зле мир обратился в Царство Божие, а только в том, чтобы он до времени не превратился в ад». (В.С. Соловьёв)
28. «Мудрый законодатель начинает не с издания законов, а с изучения их пригодности для данного общества». (Ж.-Ж. Руссо)
29. «Самая жестокая тирания – та, которая выступает под сенью законности, под флагом справедливости». (Ш. Монтескьё)
30. «Закон не знает сословных преступлений, не знает различий по кругу лиц, в среде коих совершается его нарушение. Он ко всем равно строг и равно милостив». (А.Ф. Кони)
31. «Когда авторитет законов захватывает не только поступки, но и мнения, всё законодательство становится на слишком опасную почву, и в то же время страдает индивидуальность и независимость каждого». (Г. Бокль)
32. «Легче создавать законы, чем следовать им». (Наполеон Бонапарт)
33. «Правом устанавливаются границы, в которые интерес вносит жизненное содержание». (Б.Н. Чичерин)
34. «Право и нравственность определяют две разные области человеческой свободы: первое касается исключительно внешних действий, вторая даёт закон внутренним побуждениям». (Б.Н. Чичерин)
35. «Не следует законами достигать того, что можно достигнуть улучшением нравов». (Ш. Монтескьё).

36. «Судебное решение должно приниматься за истину». (Латинское юридическое изречение)
37. «Закон не может делать людей свободными: сами люди должны делать закон свободным». (Г. Торо)
38. «Закон – величественная статуя, перед которой снимают шляпу, но проходят мимо». (И. Тэн)
39. «Для общества важно, чтобы каждый его член энергично защищал свои права... но тем более заинтересовано оно в том, чтобы правовая сторона одержала верх...» (Е.В. Васьковский)
40. «Сила государственных законов как права заключается в возможно большем соответствии их воле, интересам и идеалам не властвующего, а подвластных». (Н.И. Палиенко)
41. «Право – это искусство добра и справедливости». (Изречение римского права)
42. «Защита права есть обязанность перед обществом. Кто защищает свое право, тот защищает право вообще». (Р. Иеринг)
43. «Закон всегда опирается на меч». (М. Фуко)
44. «Все должны понять, что жить, соблюдая закон, гораздо комфортнее и выгоднее, чем пытаться его обойти». (В.В. Путин)
45. «Человек имеет правосознание независимо от того, знает ли он об этом или не знает, дорожит этим достоянием или относится к нему с пренебрежением». (И.А. Ильин)
46. «Не выноси приговора, не выслушав обе стороны». (Солон)
47. «Я также придерживаюсь принципа: задержка в отправлении правосудия равнозначна отказу в нём». (Р. Сингер)
48. «Закон определяет власть каждого должностного лица». (В.И. Даль)

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Перечень вопросов к дифференцированному зачету

1. Человек, индивид, индивидуальность, личность.
2. Мировоззрение человека
3. Деятельность человека.
4. Виды деятельности.
5. Деятельность и общение.
6. Познание как деятельность.
7. Виды познания.
8. Истина и ее критерии.
9. Свобода в деятельности человека.
10. Исторический процесс и его участники.
11. Общество и природа.
12. Общество как система.

13. Цивилизация и формация.
14. Общественный прогресс.
15. Современный мир: особенности развития.
16. Глобальные проблемы современности.
17. Культура, ее виды и типы.
18. Образование.
19. Наука.
20. Мораль и нравственность.
21. Религия как феномен культуры.
22. Искусство и его роль в современном мире.
23. Понятие и виды экономики.
24. Экономические системы.
25. Понятие и виды рынка, его функции.
26. Законы рынка.
27. Роль фирм в экономике.
28. Отношения собственности.
29. Конкуренция и монополия.
30. Ценные бумаги.
31. Роль государства в экономике.
32. Монетарная политика государства.
33. Фискальная политика государства.
34. Понятие и пути экономического роста.
35. Показатели экономического роста.
36. Рынок труда.
37. Безработица.
38. Доходы и расходы.
39. Особенности международной экономики.
40. Роль России в международной экономике.
41. Социальная структура и социальные отношения.
42. Социальная роль и социальный статус.
43. Социальная мобильность.
44. Социальные нормы и социальный контроль.
45. Отклоняющееся поведение.
46. Социальный конфликт.
47. Особенности социальной стратификации современной России.
48. Молодежь как социальная группа.
49. Нации и национальные отношения.
50. Семья как малая социальная группа.
51. Понятие и характеристики брака.
52. Гендер – социальный пол.
53. Политика и ее роль в жизни общества.
54. Политика как система.
55. Государство как политический институт.
56. Формы государства.
57. Государственная власть в Российской Федерации.
58. Правовое государство и гражданское общество.
59. Политическое лидерство.

60. Выборы в правовом государстве.
61. Политические партии и движения.
62. Роль СМИ в политической жизни общества.
63. Политические идеологии.
64. Система юридических наук.
65. Право и его функции.
66. Право в системе социальных норм.
67. Система права.
68. Формы права.
69. Законотворческий процесс в Российской Федерации.
70. Правоотношения.
71. Правомерное поведение и правонарушения.
72. Юридическая ответственность.
73. Конституционное право как отрасль Российского права.
74. Основы конституционного строя Российской Федерации.
75. Система государственных органов Российской Федерации.
76. Судебная система РФ. Система правоохранительных органов Российской Федерации.
77. Конституционные права и обязанности граждан Российской Федерации.
78. Гражданское право как отрасль российского права.
79. Трудовое право и правоотношения.
80. Административное право и правоотношения.
81. Уголовное право.

6.2 Примеры тестовых заданий

1. Укажите, как называется совокупность естественных условий существования человека:
 - A. природа
 - B. культура
 - C. общество
 - D. цивилизация
2. Укажите, как называется обособившаяся от природы, но тесно с ней связанная часть материального мира, которая включает в себя способы взаимодействия людей и формы их объединения:
 - A. Природа
 - B. Общество
 - C. Культура
 - D. Цивилизация
3. Укажите термин, который в переводе с греческого означает «целое», «составленное из частей»:
 - A. Элемент
 - B. Космос
 - C. Система
 - D. Норма

4. Укажите название науки, изучающей наиболее общие законы об обществе:
- A. Политология
 - B. История
 - C. Социология
 - D. Юриспруденция
5. Укажите, какая из нижеперечисленных сфер НЕ относится к числу основных сфер жизни общества:
- A. Экономическая сфера
 - B. Политическая сфера
 - C. Уголовно-правовая сфера
 - D. Социальная сфера
6. Укажите, какая из нижеперечисленных наук НЕ изучает общество:
- A. история
 - B. социология
 - C. политология
 - D. биология
7. Укажите термин, характеризующий человека как одного из людей:
- A. индивидуальность
 - B. индивид
 - C. личность
 - D. особь
8. Укажите признак, свойственный и человеку, и животному:
- A. Трудовая активность
 - B. познание
 - C. забота о потомстве
 - D. самореализация
9. Укажите термин, который обозначает неповторимое своеобразие, специфические черты, присущие конкретному человеку:
- A. индивид
 - B. личность
 - C. особь
 - D. индивидуальность
10. Укажите термин, обозначающий устойчивую систему социально значимых черт, принадлежащих одному человеку:
- A. личность
 - B. индивид
 - C. индивидуальность

D. особь

11. Дополните предложение: «деятельность как форма активности свойственна ...»
- A. Только животным
 - B. Ни человеку, ни животному
 - C. И человеку, и животному
 - D. Только человеку
12. Укажите, как называется то, на что направлена деятельность:
- A. субъект
 - B. объект
 - C. предмет
 - D. цель
13. Укажите, как называются побуждения к действию:
- A. Цель
 - B. Мотив
 - C. Средство
 - D. Потребность
14. Укажите, как называются способы и вещи, с помощью которых достигается результат:
- A. цель
 - B. предмет
 - C. средства
 - D. технологии
15. Укажите, к какому виду потребностей относится нужда человека в пище, воде, сне:
- A. Духовные
 - B. Когнитивные
 - C. Биологические
 - D. Социальные
16. Укажите, как называется осознанный образ результата, на достижение которого направлена деятельность:
- A. Объект
 - B. Цель
 - C. Потребность
 - D. Средство
17. Укажите, как называются устойчивые взгляды человека на жизнь:
- A. убеждения
 - B. мотивы
 - C. принципы

- D. потребности
18. Укажите вид деятельности, которая порождает нечто качественно новое:
- A. Игровая
 - B. Общение
 - C. Творческая
 - D. Учебная
19. Укажите, как называется процесс обмена информацией между субъектами деятельности:
- A. Коммуникация
 - B. Общение
 - C. Речь
 - D. Артикуляция
20. Укажите форму общения, представляющую разговор двух или более лиц:
- A. монолог
 - B. реплика
 - C. коммуникация
 - D. диалог
21. Укажите, как по-другому называется общение с помощью речи:
- A. Вербальное
 - B. Визуальное
 - C. Невербальное
 - D. Физическое
22. Укажите, как называется общение людей с помощью языка:
- A. Коммуникация
 - B. Общение
 - C. Речь
 - D. Артикуляция
23. Укажите, как называется активная деятельность людей, направленная на приобретение новых знаний:
- A. познание
 - B. творчество
 - C. самопознание
 - D. учеба
24. Укажите, что из нижеперечисленного НЕ относится к основным чувствам человека:
- A. зрение
 - B. обоняние
 - C. обаяние

- D. вкус
25. Укажите, как называется непосредственное воздействие реальности на органы чувств:
- A. представление
 - B. восприятие
 - C. понятие
 - D. ощущение
26. Укажите, как называется устойчивый целостный образ предмета:
- A. ощущение
 - B. представление
 - C. восприятие
 - D. понятие
27. Укажите, как называется познание окружающего мира с помощью разума:
- A. рациональное
 - B. чувственное
 - C. самопознание
 - D. эмпирическое
28. Укажите, как называется мысль, отражающая предметы или явления в их общих существенных признаках:
- A. суждение
 - B. понятие
 - C. вывод
 - D. представление
29. Укажите, как называется связь понятий, через которую утверждается или отрицается что-либо:
- A. суждение
 - B. понятие
 - C. вывод
 - D. представление
30. Укажите вид знаний, которому отдают предпочтение философы-эмпирики:
- A. Убеждения
 - B. Интересы
 - C. Чувственный опыт
 - D. Разум
31. Укажите вид знаний, которому отдают предпочтение философы-рационалисты:
- A. Убеждения
 - B. Интересы

- C. Чувственный опыт
 - D. Разум
32. Укажите, как называется достоверное, правильное знание:
- A. Правда
 - B. Заблуждение
 - C. Истина
 - D. Ложь
33. Укажите, как называется истина, которая зависит от знаний человека и его мировоззрения:
- A. абсолютная
 - B. субъективная
 - C. объективная
 - D. относительная
34. Укажите, как называется полное, неизменное знание, которое нельзя опровергнуть:
- A. Субъективная истина
 - B. Абсолютная истина
 - C. Объективная истина
 - D. Относительная истина
35. Укажите, как называется истина, которая не зависит от знаний человека и его мировоззрения:
- A. объективная
 - B. субъективная
 - C. абсолютная
 - D. относительная
36. Укажите, как называется совокупность взаимосвязанных утверждений или законов науки:
- A. теория
 - B. модель
 - C. гипотеза
 - D. паранаука
37. Укажите, как в науке называется упрощенное изображение действительности, малая копия чего-либо:
- A. теория
 - B. гипотеза
 - C. модель
 - D. паранаука

38. Укажите, как называется система взглядов, понятий, представлений об окружающем мире:
- A. Мироощущение
 - B. Мирвосприятие
 - C. Миропонимание
 - D. Мирвоззрение
39. Укажите тип мировоззрения, источником которого являются Библия, Талмуд, Коран:
- A. Обыденное
 - B. Религиозное
 - C. Научное
 - D. Антропоцентрическое
40. Укажите численность населения Земли:
- A. Около 8 млрд
 - B. Около 6 млрд
 - C. Около 5 млрд
 - D. Около 4 млрд
41. Укажите примерное количество государств, существующих в мире:
- A. 100
 - B. 130
 - C. 180
 - D. 250
42. Укажите количество человеческих рас:
- A. 1
 - B. 2
 - C. 3
 - D. 4
43. Укажите глобальную проблему, которая относится к экологическим:
- A. проблема войны и мира
 - B. продовольственная проблема
 - C. демографическая проблема
 - D. глобальное потепление
44. Укажите глобальную проблему, которая относится к экологическим:
- A. «озоновые дыры»
 - B. Проблема богатых и бедных стран
 - C. Распространение опасных заболеваний
 - D. Проблема образования

45. Укажите, как называется совокупность созданных человеком материальных и духовных ценностей:
- A. Культура
 - B. Духовность
 - C. Религия
 - D. Наука
46. Укажите, как называются все виды материальных ценностей, которые являются результатом человеческого труда:
- A. Культура
 - B. Материальная культура
 - C. Духовная культура
 - D. Религия
47. Укажите тип культуры, который получил распространение благодаря телевидению, радио, видео- и компьютерной технике:
- A. Народная
 - B. Элитарная
 - C. Духовная
 - D. Массовая
48. Укажите тип культуры, сложной по содержанию и трудной для восприятия неподготовленным человеком:
- A. Народная
 - B. Элитарная
 - C. Духовная
 - D. Массовая
49. Укажите, как называется область культуры, связанная со специализированной деятельностью по созданию системы знаний о природе, обществе и человеке:
- A. Образование
 - B. Субкультура
 - C. Религия
 - D. Наука
50. Укажите науку, предметом изучения которой является общество:
- A. Культурология
 - B. Экономика
 - C. История
 - D. Социология
51. Укажите, какая из нижеперечисленных наук НЕ относится к естественным:
- A. социология
 - B. биология

- C. география
 - D. экология
52. Укажите науку, предметом изучения которой является воспитание детей:
- A. антропология
 - B. философия
 - C. педагогика
 - D. психология
53. Укажите социальный институт, выполняющий функции подготовки и включения человека во все сферы жизни общества:
- A. Наука
 - B. Образование
 - C. Религия
 - D. Культура
54. Укажите, как называется совокупность взглядов на мир, которые основываются на вере в сверхъестественное:
- A. Наука
 - B. Образование
 - C. Религия
 - D. Культура
55. Укажите религию, которая относится к национальным:
- A. Христианство
 - B. Ислам
 - C. Даосизм
 - D. Буддизм
56. Укажите название священной книги у мусульман:
- A. Библия
 - B. Талмуд
 - C. Коран
 - D. Типитака
57. Укажите законодательный орган власти:
- A. Парламент
 - B. Суд
 - C. Правительство
 - D. Президент
58. Укажите исполнительный орган власти:
- A. суд
 - B. правительство

- C. парламент
 - D. партия
59. Укажите, как называется организованная группа единомышленников, защищающая интересы части народа:
- A. Парламент
 - B. Суд
 - C. Политическая партия
 - D. Государство
60. Укажите форму правления, при которой верховная власть в стране передается по наследству:
- A. Монархия
 - B. Республика
 - C. Теократия
 - D. Федерация
61. Укажите форму правления, при которой глава государства является выборным и сменяемым:
- A. Монархия
 - B. Республика
 - C. Теократия
 - D. Федерация
62. Укажите имя нынешнего президента РФ:
- A. Д.А. Медведев
 - B. Г.А. Зюганов
 - C. В.В. Жириновский
 - D. В.В. Путин
63. Укажите название парламента Российской Федерации:
- A. Федеральное Собрание
 - B. Совет Федерации
 - C. Государственная Дума
 - D. Конгресс
64. Укажите государственный орган, осуществляющий в России исполнительную власть:
- A. Правительство РФ
 - B. Федеральное Собрание
 - C. Совет Федерации
 - D. Государственная Дума
65. Укажите лишний тип республики:
- A. Парламентская

- В. Президентская
- С. Министерская
- Д. Смешанная

66. Укажите форму правления, к которой относятся США:

- А. Парламентская республика
- В. Абсолютная монархия
- С. Президентская республика
- Д. Смешанная республика

67. Укажите форму правления, к которой относится Россия:

- А. Парламентская республика
- В. Абсолютная монархия
- С. Президентская республика
- Д. Смешанная республика

68. Укажите политический режим, главным признаком которого является разделение властей на законодательную, исполнительную и судебную:

- А. Авторитарный
- В. Тоталитарный
- С. Демократический
- Д. Республиканский

69. Укажите политический режим, одним из признаков которого является принцип избрания органов власти путем всеобщих, равных и прямых выборов:

- А. Авторитарный
- В. Тоталитарный
- С. Демократический
- Д. Республиканский

70. Укажите политический режим, при котором власть сосредоточена в руках одного или нескольких лиц и значительно ограничены права и свободы населения:

- А. Авторитарный
- В. Тоталитарный
- С. Демократический
- Д. Республиканский

71. Укажите политический режим, при котором государство стремится к господству над всеми сферами общественной жизни:

- А. Авторитарный
- В. Тоталитарный
- С. Демократический
- Д. Республиканский

72. Укажите, как называется переход людей из одних социальных групп в другие:
- A. Социальная дифференциация
 - B. Социализация
 - C. Социальная мобильность
 - D. Социальное положение
73. Укажите, как называется социальный институт, с помощью которого происходит перемещение людей из одних социальных групп в другие:
- A. Социальная мобильность
 - B. Социальная лестница
 - C. Социальный лифт
 - D. Социальная структура
74. Укажите возраст наступления гражданского совершеннолетия в соответствии с Конституцией Российской Федерации:
- A. 16 лет
 - B. 17 лет
 - C. 18 лет
 - D. 19 лет
75. Укажите, как называется объединение людей на основе кровного родства:
- A. Племя
 - B. Нация
 - C. Народ
 - D. Народность
76. Укажите, как называется высший тип этноса, наиболее устойчивая общность людей:
- A. Племя
 - B. Нация
 - C. Народ
 - D. Народность
77. Укажите, как называется принадлежность человека к какой-либо нации:
- A. Самосознание
 - B. Национальность
 - C. Народность
 - D. Фамилия
78. Укажите, как называется целенаправленное истребление какого-либо народа:
- A. Шовинизм
 - B. Геноцид
 - C. Фашизм
 - D. Расизм

79. Укажите, как называется разновидность национализма, главной идеей которого является превосходство какой-либо расы:
- A. нацизм
 - B. шовинизм
 - C. геноцид
 - D. расизм
80. Укажите, как называется положение человека в обществе, занимаемое им в соответствии с возрастом, полом и другими показателями:
- A. Социальное положение
 - B. Социальная роль
 - C. Социальная стратификация
 - D. Социальный статус
81. Укажите, как называются функции, которые выполняет индивид в связи со своими социальными статусами:
- A. Социальное положение
 - B. Социальная роль
 - C. Социальная стратификация
 - D. Социальный статус
82. Укажите брачный возраст, законодательно установленный в России:
- A. 18 лет
 - B. 17 лет
 - C. 16 лет
 - D. 14 лет
83. Укажите вид экономики, который рассматривает экономические отношения в масштабах страны:
- A. интерэкономика
 - B. микроэкономика
 - C. макроэкономика
 - D. гиперэкономика
84. Укажите вид экономики, которые рассматривает экономические вопросы одной единицы (фирмы, домашнего хозяйства):
- A. интерэкономика
 - B. микроэкономика
 - C. макроэкономика
 - D. гиперэкономика
85. Укажите тип экономической системы, к которой относятся наименее развитые страны мира:
- A. командная

- В. смешанная
 - С. традиционная
 - Д. рыночная
86. Укажите тип экономической системы, в которой все главные экономические вопросы решает государство:
- А. командная
 - В. смешанная
 - С. традиционная
 - Д. рыночная
87. Укажите тип экономической системы, в которой все главные экономические вопросы решает производитель:
- А. командная
 - В. смешанная
 - С. традиционная
 - Д. рыночная
88. Укажите тип экономической системы, к которой относится Россия:
- А. командная
 - В. смешанная
 - С. рыночная
 - Д. командная
89. Укажите тип экономической системы, к которой относятся Афганистан и Бангладеш:
- А. смешанная
 - В. командная
 - С. традиционная
 - Д. рыночная
90. Укажите тип экономической системы, к которой относятся США и Япония:
- А. командная
 - В. смешанная
 - С. традиционная
 - Д. рыночная
91. Укажите, примером какого вида собственности является акционерное общество:
- А. частная
 - В. государственная
 - С. групповая
 - Д. муниципальная
92. Укажите, примером какого вида собственности являются оборонные предприятия:
- А. государственная

- В. частная
- С. групповая
- Д. муниципальная

93. Укажите, как называется отношение человека к вещи как к своей:

- А. распоряжение
- В. владение
- С. пользование
- Д. дарение

94. Укажите, как называется превышение доходов над расходами в бюджете страны:

- А. профицит
- В. дефицит
- С. эмиссия
- Д. расход

95. Укажите, как называется превышение расходов над доходами в бюджете страны:

- А. профицит
- В. эмиссия
- С. баланс
- Д. дефицит

96. Укажите, какой из этих подзаконных актов издается президентом:

- А. постановление
- В. инструкция
- С. указ
- Д. устав

97. Укажите, с какого возраста наступает полная дееспособность:

- А. 14 лет
- В. 16 лет
- С. 18 лет
- Д. 20 лет

98. Укажите, кем налагается юридическая ответственность:

- А. семьей
- В. обществом
- С. государством
- Д. учреждениями образования

99. Укажите самый суровый вид юридической ответственности:

- А. уголовная
- В. административная

С. дисциплинарная

Д. материальная

100. Укажите, с какого возраста наступает уголовная ответственность за убийство:

А. 20 лет

В. 18 лет

С. 16 лет

Д. 14 лет

Ключи к оценочным материалам

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Человек — это биосоциальное существо. Это значит, что какие-то свойства передаются людям по наследству, обусловлены природой, а другие — результат социализации, жизни в обществе, приобретения свойств и качеств, необходимых для жизни среди людей.
2. Любая деятельность — это процесс, в ходе которого человек удовлетворяет свой интерес или потребность, меняет действительность и познает мир. Сейчас расскажем, какие бывают виды деятельности с точки зрения обществознания.
3. Познание имеет два уровня (две стороны), ступени — *чувственное познание* и *рациональное познание*.
4. Мировоззрение человека — сложный механизм, который состоит из представлений об окружающем мире и системы моральных ценностей конкретной личности. Эта структура психики объединяет мнения, поступки и этические нормы, которые допустимы для конкретного человека.
5. В своей деятельности человек руководствуется собственными потребностями, желаниями, мотивами. Поэтому деятельность человека предполагает достаточно большую степень свободы.
6. Человеческое общество — это сложная система, в которой происходит огромное количество разнообразных процессов.
7. Общество не стоит на месте: оно развивается, совершенствуется, растут города, появляются новые технологии, обновляются различные процессы. Тот же ЕГЭ, например, изменяется и дорабатывается каждый год. Все это показывает нам, что общество прогрессирует.
8. глобальные проблемы современности — совокупность социально-природных проблем, имеющих планетарный характер, затрагивающих интересы всех народов, от решения которых зависит экономический и социальный прогресс человечества и сохранение цивилизации. Эти проблемы характеризуются динамизмом, возникают как объективный фактор развития общества и для своего решения требуют объединённых усилий всего человечества. Глобальные проблемы взаимосвязаны, охватывают все стороны жизни людей и касаются всех стран.
9. У термина «культура» десятки определений, но нам в рамках школьного курса обществознания пригодятся только некоторые из них. Культура — это все, что создал человек: технические средства и духовные ценности, научные открытия, памятники литературы и письменности, политические теории, правовые и этические формы, произведения искусства и многое другое.
10. Наука – это Система знаний о закономерностях в развитии природы, общества и мышления, а также отдельная отрасль таких знаний.
11. Образование в Российской Федерации — единый целенаправленный процесс воспитания и обучения, являющийся общественно значимым благом и осуществляемый в интересах человека, семьи, общества и государства, а также совокупность приобретаемых знаний, умений, навыков, ценностных установок, опыта деятельности и компетенций, определённого объёма и сложности в целях интеллектуального, духовно-нравственного, творческого, физического и (или) профессионального развития человека, удовлетворения его образовательных потребностей и интересов.¹
12. Каждый человек живет в обществе и следует определенным правилам поведения. Одна часть правил регулируется законом, другая — моральными нормами. В этой статье узнаем, что такое нормы морали и какие принципы существуют в современном мире.

13. У термина «религия» есть разные трактовки, каждая из которых по-своему верна. Религию можно определить, например, так: мировоззрение и поведение людей, которое определяет вера в существование какой-либо сверхъестественной силы
14. Термин «экономика» разделяют на два значения: Экономика как хозяйство — система хозяйствования, которая обеспечивает общество материальными и духовными благами. Экономика как наука — наука, которая изучает способы удовлетворения постоянно растущих потребностей общества в условиях ограниченности ресурсов.
15. Экономическая система — это действующая совокупность принципов, правил и связей, которые определяют форму и содержание основных экономических отношений, возникающих в процессе производства, обмена, распределения и потребления экономического продукта.
16. Рынок существует больше шести тысяч лет, он принимал самые примитивные формы, пока не дорос до современного вида. Важно следить за состоянием рынка, оценивать конкурентов и цены — ведь очень сложно построить успешный бизнес или даже создать маркетинговую стратегию, не понимая основ экономики. В статье расскажем, что такое рынок, его виды и функции.
17. Конкуренция – это соперничество одного бизнесмена с другим с использованием способов по увеличению продаж и популярности товара. Финансисты определяют подобные действия как борьбу предприятий по отстаиванию своих интересов.
18. Монетарную политику определяют как системный подход государства к управлению денежной массой и активностью на рынке кредитования. Именно благодаря двум этим основным объектам, на которые производится воздействие, она носит и другое название - кредитно-денежная политика.
19. Безработица — явление в экономике, при котором трудоспособные люди не могут найти работу. Причин для такой ситуации может быть множество. Лучший способ подстраховаться от лишения работы — развиваться не только в своей сфере, но и получать дополнительную квалификацию. Кредит на обучение позволит улучшить свои навыки, а также обрести новую специализацию.
20. Структура расходов очень простая и соответствует структуре организации, оказывающей профессиональные услуги – до 80% расходов составляет ФОТ (фонд оплаты труда), остальные суммы представляют аренда помещений, оплата услуг связи, оплата лицензий программного обеспечения и сервисов; с развитием регионов добавляются расходы на командировки и транспортные расходы. Часть расходов представляют собой расходы на развитие – разработку специального программного обеспечения под нужды программы, сайтов, обновление парка компьютерной техники для возможностей эффективной удаленной и распределенной работы команды во всех регионах и добавления цифровых решений и инструментов для поддержки наставников, продвижение программы.
21. Экономика России занимает 5-е место среди стран мира и 1-е среди стран Европы по объёму ВВП по ППС, который на 2023 год оценивался в 5,510 трлн долларов (по данным МВФ). По объёму номинального ВВП (2,215 трлн долларов в 2022 году) Россия занимала 8-е место в мире и 4-е в Европе (по данным МВФ). По ВВП на душу населения (ППС) в 2022 году Россия была на 59-м месте в мире (по данным МВФ). По ВВП на душу населения номинальному в 2022 году Россия была на 63-м месте в мире (по данным МВФ)^[27]. Экономика России является смешанной и относится к переходному типу.
22. Социальное неравенство — форма социальной стратификации, при которой отдельные индивиды, социальные группы, слои, классы находятся на разных ступенях вертикальной социальной иерархии и обладают неравными жизненными шансами и возможностями удовлетворения потребностей.
23. Социальный статус - это положение человека в обществе, которое он занимает в соответствии со своим возрастом, полом, профессией, семейным положением и т.п., определяющее набор его прав, возможностей и обязанностей по отношению к социуму.

24. Социальные нормы — это исторически сложившиеся и принятые в обществе правила поведения, регламентирующие отношения между людьми. Наличие социальных ценностей и норм — неотъемлемый признак любого общества. В определённый момент развития человечества люди поняли, что для совместного выживания им необходимо договориться о правилах поведения, обязательных для всех участников сообщества.
25. Понятие социального конфликта значительно шире, чем может показаться на первый взгляд. Давайте разбираться вместе! По-латински конфликт переводится как «столкновение». В социологии конфликт — это высшая стадия противоречий, которая возникает между людьми или социальными группами. Причиной могут быть противоположно направленные цели или интересы. Есть даже отдельная наука, которая изучает этот вопрос — конфликтология.
26. *Семья — это основанное на кровном родстве, браке или опекунов объединение людей, связанных общностью быта и взаимной ответственностью.* Первоначальную основу семейных отношений составляет брак. Брак — это исторически меняющаяся социальная форма отношений между женщиной и мужчиной, посредством которой общество упорядочивает и санкционирует их интимную жизнь, устанавливает супружеские, родительские и другие родственные права и обязанности.
27. Социальная стратификация — это отражение различий, которые есть между различными группами людей (классов и слоев) в определенном обществе. Проще говоря, социальной стратификацией общества называют отношения между слоями общества, а также определенными социальными институтами.
28. Молодежь - социально-демографическая группа, отличающаяся возрастными и статусными особенностями и ролью в воспроизводстве общества. Она обеспечивает воспроизводство общественных отношений, их обновление и передачу будущим поколениям, с учетом меняющихся потребностей и новых вызовов. Реализуя свои социальные функции, молодежь становится субъектом общественного производства и общественной жизни, изменяющим его направленность и интенсивность.
29. Этническая общность, или этнос (от греч. ἔθνος — народ), — это устойчивая группа людей, которая исторически сложилась на определенной территории. Ее члены связаны друг с другом общими чертами, особенностями быта, культурой, языком, складом психики, самосознанием и исторической памятью.
30. У этого термина есть несколько определений. С точки зрения обществознания власть — это: Воздействие субъекта власти на поведение людей. Способность одной стороны влиять на поведение другой. При этом готова вторая сторона сотрудничать или нет, не учитывается.
31. Политика — вещь тонкая и сложная, но она касается каждого гражданина. В этой статье мы разберемся, что такое политическая система общества, какие основные элементы входят в ее структуру и как она связана с государством. Политическая система — это совокупность различных политических институтов, социально-политических общностей и отношений между ними, которые воплощает политическая власть. Эта система тесно связана с другими — экономической, правовой и духовной.
32. Государство — это центральная организация политической власти на определенной территории, обладающая суверенитетом, аппаратом управления обществом и монополией (исключительным правом) на принуждение. У государства есть внутренние и внешние функции: внутренние — когда государство решает задачи внутри страны; внешние — когда оно устанавливает и поддерживает отношения с другими государствами.
33. *Правовым государством* может быть названа такая организация власти в стране, которая основана на верховенстве гуманного и справедливого закона, действует строго в определенных законом границах, обеспечивает права и свободы своих граждан.
34. Политический лидер — это член политической организации, группы или общества в целом, личностное влияние которого позволяет ему играть ведущую роль в политических процессах и ситуациях. Такой человек входит в состав политической

- элиты и занимает особое место в движении: может направлять его работу, принимать главные решения и влиять на остальных его членов.
35. *Политическое участие* — действия гражданина с целью повлиять на принятие и реализацию государственных решений, выбор представителей в органы власти.
 36. Избирательная система (система голосования, система выборов) — набор, совокупность, множество правил, методов, процессов и расчётов, а также правовых норм и атрибутов в деле выборов, обеспечивающих и регулирующих легитимное избрание граждан на какие-либо государственные должности, формирование органов публичной власти путём их избрания при голосовании избирателей, выборщиков.
 37. Отличие права от других социальных норм: а) всеобщее уважение и исполнение, б) обеспечение силой государственного принуждения, в) регулирование общественным мнением; г) неизменность и постоянство правовых норм. 2) Верно ли, что: а) международное гуманитарное право регулирует отношения между государством и гражданами государства противника; б) цель международного гуманитарного права состоит в защите жизни и достоинства человека в условиях войны
 38. Право как инструмент социального управления призвано упорядочивать общественные отношения, обеспечивая реализацию позитивных интересов субъектов. Правовое регулирование в процессе своего осуществления складывается из определенных этапов и соответствующих элементов. Понятие, обозначающее данную стадию юридического управления и одновременно участие в нем совокупности юридических средств, получило наименование «механизм правового регулирования».
 39. В научных работах применяются термины, которые относятся к процессу создания, обсуждения и ратификации нормативно-правовых актов: законодательная деятельность, законотворчество, законотворческая деятельность, законотворческий и/или законодательный процесс.
 40. Мы, многонациональный народ Российской Федерации, соединенные общей судьбой на своей земле, утверждая права и свободы человека, гражданский мир и согласие, сохраняя исторически сложившееся государственное единство, исходя из общепризнанных принципов равноправия и самоопределения народов, чтя память предков, передавших нам любовь и уважение к Отечеству, веру в добро и справедливость, возрождая суверенную государственность России и утверждая незыблемость ее демократической основы, стремясь обеспечить благополучие и процветание России, исходя из ответственности за свою Родину перед нынешними и будущими поколениями, сознавая себя частью мирового сообщества, принимаем КОНСТИТУЦИЮ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ.
 41. В Российской Федерации признаются и гарантируются права и свободы человека и гражданина согласно общепризнанным принципам и нормам международного права и в соответствии с Конституцией РФ.
 42. Ребёнок — это каждое человеческое существо до достижения им 18-летнего возраста. Равенство прав всех без исключения детей, без различия или дискриминации (лишение равноправия, ограничение в правах) по признаку расы, цвета кожи, пола, языка, религии, политических или иных убеждений, национального или социального происхождения, рождения или иного обстоятельства, касающегося самого ребёнка или его семьи.
 43. Политическое участие граждан — это их действия с целью повлиять на государственные решения, а также выбор представителей в органы власти. У всех людей в правовом государстве есть такое право. Однако политическое участие проявляют не все граждане. Временами у них просто нет желания делать это, а иногда оно есть, но нет возможностей.
 44. Социальные права сформировались позже политических и личных прав и свобод в течение XX века. Их возникновение было обусловлено ростом активности населения в

борьбе за создание полноценных и справедливых условий для труда и жизни. Социальные права имеют общегражданскую направленность, выступают важными инструментами утверждения гуманизма и социальной справедливости. Особенность данных прав заключается в том, что они являются необходимыми гарантиями жизни и деятельности человека, по своей сути обеспечивают его «физическое» воспроизводство. Социальные права гарантируют человеку достойную жизнь, защиту от негативного воздействия экономической деятельности, обеспечивают нормальное развитие личности.

45. Система права — нормативное выражение системности регулируемых им общественных отношений, это правовая категория, означающая внутреннее строение действующего в государстве права любой страны, которое отражает единство составляющих его норм и их разграничение на взаимосвязанные и взаимодействующие правовые общности. Под правовой системой подразумевается вся правовая жизнь страны, рассматриваемая через призму системности. Это — комплексная, интегрирующая категория, отражающая всю правовую организацию общества, целостную правовую действительность. Категория «правовая система» шире, чем понятие «система права», поскольку она характеризует не только систему права, но развитие и структуру законодательства — систему законодательства.
46. Субъектами правоотношений уголовной ответственности являются, с одной стороны, лицо, совершившее преступление (носитель правового статуса), с другой – государство в лице соответствующих органов. При этом государство всегда имеет право обязать виновного претерпеть неблагоприятные для него последствия, а преступник имеет право требовать, чтобы ущемление его прав и интересов происходило в законных пределах и на законной основе.
47. Начиная с 1996 г. действует Семейный кодекс Российской Федерации (далее - СК РФ), регулирующий брачно-семейные отношения, в том числе по вопросам заключения и прекращения брака. Свобода и простота расторжения брака по-прежнему выступает вразрез с задачей укрепления института брака и семьи. В соответствии с СК РФ расторжение брака производится в органах ЗАГС и в судебном порядке.
48. Трудовой договор представляет собой соглашение между работодателем и работником, которое определяет условия трудоустройства и трудовые отношения между ними. В соответствии с этим договором, работодатель обязуется предоставить работнику работу на определенных условиях, а работник обязуется выполнять свои трудовые обязанности.
49. Юридическое лицо – это структура, которая создается на основе законодательства и имеет права и обязанности, так же как и физическое лицо. Однако, в отличие от физического лица, юридическое лицо имеет собственное имя и организационно-правовую форму.
50. Коммерческие организации являются юридическими лицами, преследующими цели получения прибыли от своей хозяйственной деятельности. Они осуществляют предпринимательскую деятельность, включая производство, торговлю, оказание услуг и другие виды коммерческой деятельности. Коммерческие организации могут быть созданы в различных формах, таких как общества с ограниченной ответственностью, акционерные общества, индивидуальные предприниматели и т.д.
51. Собственнику принадлежат права владения, пользования и распоряжения своим имуществом. Собственник вправе по своему усмотрению совершать в отношении принадлежащего ему имущества любые действия, не противоречащие закону и иным правовым актам и не нарушающие права и охраняемые законом интересы других лиц, в том числе отчуждать свое имущество в собственность другим лицам, передавать им, оставаясь собственником, права владения, пользования и распоряжения имуществом, отдавать имущество в залог и обременять его другими способами, распоряжаться им иным образом.

52. Административное право - одна из самых больших и сложных отраслей правовой системы России. Это определяется разнообразием задач, стоящих перед ней. Для каждой из сфер общества необходимы свои административно - правовые нормы, охватывающие их деятельность.
53. Преступление и наказание - основополагающие, сущностные категории уголовного права. Именно в таком качестве они рассматриваются в Общей части уголовного права, которая потому содержательно и состоит из учения о преступлении и учения о наказании.

5.2 Примеры практических заданий (ПЗ)

ПЗ № 1. Тема 1.1. Природа человека, врожденные и приобретенные качества

1. Определение стереотипа. Влияние стереотипа на человека. Роль стереотипов в жизни человека.
2. Стереотипы – неотъемлемый элемент обыденного сознания. Ни один человек не в состоянии самостоятельно, творчески реагировать на все встречающиеся ему в жизни ситуации. Стереотип, внушённый индивиду в процессе обучения и общения с другими, помогает ему ориентироваться в жизни и определённым образом направляет его поведение. Его суть в том, что он выражает отношение, установку данной социальной группы к определённому явлению
3. Это так же естественно, как естественны сами различия между этническими группами и их культурами, формировавшимися в самых разных исторических и природных условиях
4. Стереотип – «Физруки — это люди заикленные на спорте»

ПЗ № 2. Тема 1.2. Общество как сложная система.

1. Взаимодействие природы и общества. Отрицательное воздействие. Меры бережливого взаимодействия
2. Человек брал у природы столько, сколько позволяли его собственные силы. Но научно-техническая революция столкнула человека с новой проблемой — с проблемой ограниченности природных ресурсов, с необходимостью бережного отношения к природе.
3. Сортировка отходов жизнедеятельности. Снижение потребления. Пользование только общественными видами транспорта

ПЗ № 3. Тема 2.1. Духовная культура человека и общества.

1. Понятие культуры. Причины разнообразия. Способ проявления.
2. Низкий уровень образованности. Страх. Надежда.
3. Средства искусства, духовная культура, материальная культура

ПЗ № 4. Тема 2.2. Мораль, искусство и религия как элементы духовной культуры

1. История возникновения религии. Примеры проявления веры. Влияние религии
2. Религия — вера в существование богов, сверхъестественных сил.
3. Можно верить в Бога (или богов), можно не верить, — это личное дело каждого человека. Но с тем, что многие свои культурные ценности человечество сохранило именно благодаря религии, согласятся многие

ПЗ № 5. Тема 3.1. Экономика и экономическая наука

1. За государством всегда сохраняются классические функции, такие, как: защита прав собственности; обеспечение свободы предпринимательства, обеспечение законности и правопорядка в хозяйственной сфере; регулирование денежного

обращения, обеспечение устойчивости национальной валюты; регулирование взаимоотношений между трудом и капиталом, обеспечение экономической безопасности страны и т.д.

2. С развитием общества происходят развитие, обогащение, уточнение функций государства.
3. Это, прежде всего, формирование новой системы отношений собственности, становление малого предпринимательства, формирование основных элементов рыночной экономики, включая финансовый и фондовый рынки, институты регулирования рынка труда и занятости, инфраструктуру рыночной экономики в целом

ПЗ № 6. Тема 3.2. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике

1. Рынок. Фирма. Роль государства в экономике.
2. Конкуренция оказывает давление на производителей, побуждая их эффективно вести дела и учитывать запросы потребителей. Она устраняет тех участников, которые доказали собственную неэффективность: фирмы, неспособные предоставлять потребителям качественные товары по конкурентным ценам, терпят убытки и постепенно вытесняются из бизнеса.
3. Удачливость. Страх потерять покупателя. Повышение качества товара.

ПЗ № 7. Тема 3.3. ВВП, его структура и динамика. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция.

1. Рынок труда и безработица. Деньги, банки, инфляция.
2. Фрикционная безработица. Циклическая. Естественная.
3. Новички. Соискатели в пользу лучшего. Уволенные.

ПЗ № 8. Тема 3.4. Основные проблемы экономики России

- 1) Выросла
- 2) Выросли
- 3) Ожидание снижения продаж
- 4) Уменьшится
- 5) Парабола роста

ПЗ № 9. Тема 4.1. Социальная роль и стратификация

1. Роль языка в общении. Роль языка в разобщении людей. Роль языка на производстве.
2. Государственное, расовое, профессиональное, социальное, денежное.
3. . В городах, где живут разноязычные люди, русский тянется к русскому, немец — к немцу и т. Англия, Франция, Германия, Россия. США. Россия, Иран, Австралия, Конго

ПЗ № 10. Тема 4.2. Социальные нормы и конфликты

1. Виды отклоняющего поведения. Приведение примеров.
2. Повышенная интеллектуальность. Достижения. Счастливчик.
3. Целеустремленность, трудолюбие, мотивированность.

ПЗ № 11. Тема 4.3. Важнейшие социальные общности и группы

1. Определение этнос. Виды этноса. Взаимодействие внутри этноса. Традиции. культура.
2. между коллективом и индивидом, индивидов между собой, внутриэтнических групп между собой.
3. . географическая среда, традиции

ПЗ № 12. Тема 5.1. Политика и власть. Государство в политической системе

1. Политика и власть. Государство в политической системе.
2. Власть — явление социальное. Она появляется вместе с возникновением общества и существует во всяком социуме, поскольку всякое общество требует управления, обеспечивающегося разумными средствами, включая и принуждение.
3. Признание народа в качестве верховного носителя всей власти является выражением народного суверенитета

ПЗ № 13. Тема 5.2. Участники политического процесса

1. Понятие избирательного процесса. Выборы. Права. Законы Избирательное право.
2. В рамках предвыборной кампании важно обеспечить равенство возможностей для всех участвующих в выборах партий и кандидатов. Для этого во многих странах государство берет на себя финансирование предвыборной кампании. Другой принцип касается организации предвыборных дискуссий: кандидаты обязуются не допускать фальсификаций, оскорблений своих оппонентов. И, наконец, государственный аппарат в этот период должен сохранять нейтралитет, не вмешиваться в ход избирательной кампании.
3. Необходимость влиять на жизнь страны, чувство удовлетворения от собственной роли в жизни и развитии страны

ПЗ № 14. Тема 6.1. Правовое регулирование общественных отношений

1. Определение юридической ответственности. Условия наступления ЮО. Виды правонарушений, Виды ответственности. Контроль.
2. Совершение правонарушения, нарушение предписаний
3. В соответствии с отраслью права различают уголовно-правовую, административно-правовую, гражданско-правовую и дисциплинарную ответственность
4. Нет. Юридическая ответственность наступает только за совершённое правонарушение

ПЗ № 15. Тема 6.2. Основы конституционного права Российской Федерации

1. Статья 7, Статья 8, Статья 13
2. Статья 14
3. Статья 9, Статья 4
4. Статья 8

ПЗ № 16. Тема 6.3. Отрасли российского права

1. Возраст трудоустройства . Запрет в отказе от заключения договора. Список документов. Способ заключения трудового договора
2. Статья 64
3. паспорт или иной документ, удостоверяющий личность; трудовую книжку...; страховое свидетельство государственного пенсионного страхования; документы воинского учёта – для военнообязанных и лиц, подлежащих призыву на военную службу; документ об образовании, о квалификации или наличии специальных знаний – при поступлении на работу, требующую специальных знаний или специальной подготовки

5.3 Примеры заданий для проверочной работы

Проверочная работа 1. Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе.

часть I	1 – вариант	2 - вариант	3 - вариант
A1	1	4	1
A2	1	3	2
A3	4	3	2
A4	1	2	2
A5	3	1	3
часть II			
B1	Физиология	национализация	семья
B2	2213	3213	2413
B3	АГВДЖ	ЖБВДГЕ или БЖВДГЕ	БАВГДЕ
часть III			
C1	Дайте определение понятия «личность». Составьте два предложения, содержащие информацию о личности.	Дайте определение понятия «индивидуальность». Составьте два предложения, содержащие информацию об индивидуальности.	Дайте определение понятия «человек». Составьте два предложения, содержащие информацию о человеке
C2	Что такое глобальные проблемы? Приведите три примера глобальных проблем.	Что такое глобализация? Приведите три последствия глобализации в современном мире.	Перечислите основные фазы становления личности.
C3	Что такое социализация?	Что такое социальные нормы? В каких формах	Что такое прогресс общества. Приведите
	Назовите агентов первичной социализации	они существуют, приведите примеры каждой из форм.	три примера общественно го прогресса.
C4	Что такое реформа? Назовите три отличия реформаторского и революционного развития общества.	Какие ступени в развитии общества выделяют ученые? Приведите три признака одной из	Что такое революция? Назовите три отличия реформаторского и революционного развития общества.

		этих ступеней.	
--	--	----------------	--

Проверочная работа 2. Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества.

часть I	1 – вариант	2 - вариант	3 - вариант
----------------	--------------------	--------------------	--------------------

A1	2	3	3
A2	1	2	1
A3	3	4	2
A4	4	4	2
A5	2	1	1
A6	3	4	1
часть II			
B1	философия	право	гносеология
B2	2121	1222	1121
B3	623751	127465	213476

Проверочная работа 3. Раздел 3. Экономика

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант1	А	Б	Б	В	А	Б	А	В	В	А
Вариант2	В	Б	В	В	Б	В	Б	А	Б	В
Вариант3	Б	А	А	А	А	А	Б	Б	В	Б
Вариант4	А	Б	А	Б	Б	В	Г	Б	А	Б

Проверочная работа 4. Раздел 4. Социальные отношения

Вариант 1.	Вариант 2.	Вариант 3.
1. 3	1. 2	1- б
2. 2	2. 4	2- а
3. 4 4. 1	3. 3 4. 2	3- а
5. 2 6.	5. 4 6.	4- в
4	1	5- б
7. 1	7. 2	6- б
8. 3	8. 3	7- г
9. 4	9. 3	8- г
10. 1 11. 2	10. 5 11. 3	9- б
12. 1	12. 3	10- в
13. 4 14. 2	13. 3	11- а
15. 3	14. 1	12- б
	15. 3	13- в
		14- г
		15- а

Проверочная работа 5. Раздел 5. Политика

Вариант 1.	Вариант 2.	Вариант 3.
1- 1	1- 3	1- 1
2- 3	2- 3	2- 3
3- 3	3- 1	3- 2
4- 3	4- 2	4- 1
5- 2	5- 3	5- 1
6- 4	6- 3	6- 2
7- 2	7- 3	7- 4
8- 3	8- 4	8- 4
9- 1,4	9- 4	9- 4
10- 2	10- 3	10- 3

Проверочная работа 6. Раздел 6. Право

Вариант 1.	Вариант 2.	Вариант 3.
1- 1	1- 3	1- 1
2- 3	2- 3	2- 3
3- 3	3- 1	3- 2
4- 3	4- 2	4- 1
5- 2	5- 3	5- 1
6- 4	6- 3	6- 2
7- 2	7- 3	7- 4
8- 3	8- 4	8- 4
9- 1,4	9- 4	9- 4
10- 2	10- 3	10- 3

5.5. Темы эссе

Раздел 1. Начала философских и психологических знаний о человеке и обществе	
1	Человек - существо социальное, общественное. Социальные потребности одни из самых важных. Каждый из нас нуждается во взаимодействии, в контакте с людьми. Без этого невозможно представить нашу жизнь. Общась с людьми человек приобретает различные социальные роли - гражданин, семьянин, трудящийся. Приобретая социальные роли, мы, люди, берём на себя ответственность достойно выполнять их не только ради себя, но и ради общества
2	В данном высказывании поднимается проблема влияния науки на окружающую среду. Эта тема является актуальной в условиях решения глобальных проблем
3	Общество состоит из сфер жизни и институтов, которые связаны между собой и не могут существовать по отдельности, которые поддерживают единство общества

4	Прогресс - это поступательное развитие, подъём на наиболее высокие ступени. Он возможен только в условиях противостояния, так как всегда найдутся люди, не принявшие новшества и поддерживающие устарелые, консервативные принципы
5	Этот тезис подчеркивает мысль о том, что человек – это высшее существо природы, через которое природа может осознать саму себя
6	В своем высказывании автор поднимает проблему познания человеком самого себя. Данная проблема являлась актуальной как в прошлые века, так и в условиях формирования современного общества. Ведь даже древние мудрецы утверждали, что самопознание очень важно. Н.Г. Чернышевский также считает, что самопознание является очень важным процессом, так как наряду с формированием личности человека и познанием индивидуальных особенностей происходит понимание общего, объединяющего всех людей.
7	Высказывание Людвига Берне, немецкого публициста и писателя, о том, что «без многого может обойтись человек, только не без человека», верно и сохраняет свою актуальность сегодня, поскольку общение является основным фактором формирования и становления личности
8	Если вы с нетерпимостью относитесь к бомжу, который просит у вас 10 рублей, то это не значит, что вам в будущем придется бомжевать. Но скорее всего вам придется пройти урок, который научит вас просить о помощи
9	Главная идея автора заключается в том, что искусство должно воспитывать человека, то есть учить любить добродетель и ненавидеть порок. Иными словами, искусство должно нести в себе позитивный смысл, благотворно влиять на человека. То есть воспитательная функция является одной из основных. Давайте обоснуем это теоретически
10	Автор поднимает важную проблему в социологии, которая на сегодняшний день не теряет своей актуальности — процесс формирования личности человека, который происходит в течение всей жизни
11	В своем высказывании автор поднимает проблему противоречивости научно-технического прогресса. Данная проблема является очень актуальной в условиях развития и жизнедеятельности современного общества. Автор отмечает, что прогресс технологии, с одной стороны, "одаряет людей все более совершенными средствами, однако, с другой стороны, это способствует движению общества вспять. Иными словами, создавая что-то новое, человечество одновременно
12	Английский писатель Д. Адамс считал, что у природы нет прав, она знает только законы, которые мы должны соблюдать. Действительно, природа развивается по своим законам. И если мы будем их игнорировать, она нас просто-напросто накажет
13	В общественном сознании природа имеет много различных значений. В широком смысле природа – это весь окружающий нас мир во всем его многообразии. В состоянии ли мы познать столько? Таким образом, автор ставит перед нами целых две проблемы: проблемы нашего познания и проблема бесконечности мир

1 4	Речь идет об одном из важнейших механизмов, описанных в рамках психологии личности, - механизме формирования структуры деятельности. Психика человека предстает примерно так: есть данные от рождения индивиду потребности, в процессе деятельности человека формируются мотивы и интересы, постепенно в обществе из индивида вырастает личность. Но как стало возможным, чтобы деятельность человека обрела сознательный волевой характер? Ведь именно это предопределило успех человечества. Этим вопросом задается автор высказывания
1 5	Советский психолог и основатель школы дифференциальной психологии, Б.М. Теплов уверен, что способность не возникает из ниоткуда, для ее

	развития требуется время и терпение, а самое главное – осознанная деятельность в конкретной сфере общества.
1 6	Индивид — это единичный представитель человеческого рода. Индивидом является каждый человек, однако не каждого человека можно назвать личностью. Личность — это человек, обладающий сознанием, мышлением, способный к познанию и преобразовательной деятельности. Личностью можно стать только в обществе, так как процесс становления личности происходит во время социализации. Учёные-социологи различают первичную и вторичную социализацию. К агентам первичной социализации относят семью индивида, его друзей; к агентам вторичной относят более формальное окружение — школу, СМИ, университет
1 7	Когда человек в искусстве, его нет в жизни, и наоборот. Нет между ними единства и взаимопроникновения внутреннего в единстве личности
1 8	Любые изменения в человеке связаны с личностью — социальными качествами человека, необходимыми ему для жизнедеятельности в обществе. Понятие личности тесно связано с понятием индивидуальности человека. Ученые выделяют такое определение индивидуальности: это уникальные, неповторимые и специфические сочетания черт человека
1 9	По мнению А. Н. Леонтьева, действия индивида прямо влияют на его восприятие мира и самого себя. Л.Н. Толстой в своем романе «Война и мир» представляет нам простую и добродушную Наташу Ростову. Она воспринимает окружающие ее мир с восторгом и непосредственной доверчивостью. Это стало результатом ее деятельности с самого детства, воспитания и образования, которые она получила.
2 0	Личность – это объект и субъект отношений социальных, который проявляет себя в поведении, общении, какой-либо деятельности.
2 1	Смысл данного высказывания заключается в том, что во время спора главной целью каждого становятся отстаивание собственного мнения и победа над оппонентом, а не поиск того, где же всё-таки на самом деле истина
2 2	Сознание — это процесс отражения объективной реальности в сознании человека, целью которого является получение новых знаний. Знание является не только целью познания, но и его результатом — тем, ради чего происходил процесс познания. Выделяют следующие виды знаний: житейское, мифологическое, художественное, научное и другие
2 3	Смысл этого высказывания заключается в том, что как жизнь и познание взаимосвязаны, именно познание дополняет и развивает жизнь человека на протяжении всего времени. Жизнь – это опыт, приобретаемый человеком в течение всего его существования
2 4	В своем высказывании Дж. Томпсон сравнивает цивилизованное общество с ребенком. Ведь если у ребенка все в избытке, он превращается в маленького избалованного монстра, которому с возрастом надо все больше и больше. Аналогично и цивилизованное общество, получая все новые блага, не останавливается на достигнутом. Таким образом, автор поднимает проблему влияния потребительской идеологии цивилизованного общества на личность, на будущее человечества.
2 5	Автор этой цитаты, С. Лем, говорит о том, что в условиях нашего технически развитого мира люди могут позабыть о настоящих ценностях «благодаря»

	новейшим технологиям, которые существенно облегчают человеческую жизнь
2 6	Технологии нового типа постоянно внедряются в нашу жизнь. Научная революция производит фурор с каждым годом – повышение не только путейразвития технологий, но и их качества выводит человечество на совершеннодругой уровень жизни. Перед человечеством открываются возможность для выполнения задач любого спектра, но зачастую при этом для людей создавались совсем иные условия труда.

2 7	Мы находимся на таком этапе развития человеческой цивилизации, когда технические возможности человека существенно возросли, а степень осознания своей ответственности, находится еще на раннем этапе развития (человек еще долго не будет способен к терраформированию планет, к изменению климата), поэтому справедливо высказывание: "Природа покоряется лишь тому, кто сам подчиняется ей". То есть, если человек не способен понять глубинные механизмы природных сил в полной мере, так чтобы уметь предвидеть последствия своих воздействий на природу, он должен гармонизировать свои воздействия с природой, то есть жить в гармонии с природой, бережно относиться к природным богатствам, стараться не разрушать естественные ландшафты, а улучшать их и.т.д
2 8	Идея данного высказывания заключается в том, что часто человек живет в мире грез и фантазий, но в реальной действительности создать что-либо без усилий невозможно. Достижение цели требует не только действий, но и способности противостоять неудачам и не останавливаться на достигнутом
2 9	Правдолюбие обнаруживается в умении повсюду находить хорошее и ценить его. Прежде всего поучай себя сам; тогда ты научишься чему-либо и от других. При беспечном нраве всё легко.
3 0	Высказывание Вуди Аллена указывает на проблему противоречивости прогресса. Данная проблема актуальна для современного общества. Новые открытия обычное явление в современном обществе. Они могут нести как иположительные, так и негативные последствия
3 1	Главной идеей высказывания Д. Джерольда является способность человечества выжить в любой сложной ситуации, благодаря умению приспособливаться. Автор подчёркивает значимость этой способности для продолжения жизни любого человека.
3 2	Сегодня эту фразу произносят с осторожностью, потому что необдуманное и неграмотное вмешательство в природу уже принесло ей немалый вред
3 3	Своим высказыванием Виктор Коняхин хотел донести мысль о значении проблемы негативного влияния общества на природу, отрицательного воздействия на окружающую среду, опустошая природные богатства, засоряя моря и океаны, вырубая леса, тем самым разрушая её. Но вместе с этим природа начинает мстить человеку. Также человек губит самого себя, создавая новую технику, промышленность, что способствует прогрессу.
3 4	Как мы знаем, истина — это знание, соответствующее своему предмету и совпадает с ним. К критериям истины можно отнести всеобщность и необходимость, логическую непротиворечивость, опору на уже ранее открытые законы, проверяемость. Именно эти критерии позволяют человеку определить истинное знание от заблуждения или лжи. Заблуждение — это принятие ложных суждений за истинные.
3 5	В данном высказывании И. Кеплер говорит о взаимосвязи чувственного и рационального познания. С одной стороны, человек не может познавать этот мир, не опираясь на чувственное познание этого мира, ведь наши органы чувств, которые и сообщают нам информацию из внешнего мира, являются единственной связью, которая нас связывает с миром. Однако, с другой стороны, человек обладает специфическими операциями мышления, которые обрабатывают эту информацию. Эти приёмы мышления оказывают огромное влияние на нашу познавательную деятельность, порой даже изменяя наше чувственное представление об объекте, искажают его.

3 6	По словам Ф. Бэкона, человек не должен ограничиваться самопознанием и саморазвитием. Все свои способности, таланты, свои мысли и чувства он должен показать миру, обществу; проявить свою индивидуальность, найти свой путь. И при этом человек должен сохранять способность к тому, чтобы оставаться восприимчивым к изменяющимся условиям жизни
--------	---

3 7	Автор затрагивает такие понятия, как личность, её свойства и процесс формирования, а также индивидуальность. Обоснования требует тезис о том, что личность — это не только индивидуальные особенности конкретного человека, личность — это совокупность всех его социальных качеств, как индивидуальных, так и общих для всех людей.
3 8	Эта тема не потеряла своей актуальности и сегодня, ведь только через осуществление своих способностей и качеств, индивид становится уникален и важен для окружающего мира
3 9	Смысл данного высказывания заключается в том общественное мнение часто может оказывать далеко не положительное влияние на индивида, так как оно не всегда правдиво и достоверно, ведь к нему прикладывают руку множество людей
4 0	Французский писатель утверждает, что единственно важным для человека в жизни является его взаимодействие с себе подобными. Автор ставит проблему социального взаимодействия между людьми. Невозможно не согласиться с автором, потому что проблема общения актуальна для каждого человека в отдельности, так и для общества в целом
4 1	Автор данного высказывания поднимает проблему парадокса познания. Этот парадокс состоит в том, что чем меньше человек знает, тем меньше новых вопросов и сомнений у него возникает относительно своих знаний. Когда человек хорошо ориентируется в своих знаниях и у него мало вопросов, ему кажется, что он знает много, хотя его знания не соответствуют всему, что неизвестно или малоразвито в данный момент. Чем меньше человек открыл нового для себя, тем меньше у него сомнений, неточностей и вопросов относительно новых открытий
4 2	Смысл данного высказывания состоит в том, что в жизни человека всё идёт очерёдно : событие за событием, перемена за переменной. Этот алгоритм тесно связан между собой, ведь одно действие привлечёт к другому, одна жизненная перемена приведёт множество других, независимо от того, хотим мы этого или нет.
4 3	Данным высказыванием Фейербах хотел сказать, что лучшим проявлением социальных черт, отличающих человека от животного является проявление духовного производства
4 4	Человек — биосоциальное существо. Именно его способность мыслить не даёт ему покоя многие столетия, заставляя рассуждать о том, кто же он и что дало всему начало. Если смотреть на это философски, человек и есть та часть природы, которая пытается осознать себя. Человек всегда стремится узнать, как устроен тот или иной объект, ведь любознательность в его природе.
4 5	В своём высказывании немецкий философ Эрнст Кассирер поднимает проблему взаимодействия отдельного человека и общества в целом, становления личности в зависимости от общества
Раздел 2. Основы знаний о духовной культуре человека и общества	
1	В данном высказывании Л. Н. Толстой поднимает проблему роли знаний в жизни человека. Его смысл заключается в том, что знания — это не конечный результат, к которому нужно стремиться, а инструмент, с помощью которого человек совершенствуется и развивается в различных направлениях, применяя его на практике

2	Говоря о том, что всякая наука есть предвидение, автор подразумевает в том числе тот факт, что любая наука по мере своего развития, перестает быть "наукой ради науки" и обретает социальную, а также прогностическую функции.
3	Революция – это одно из наиболее значимых явлений в истории человечества. Она может быть определена как радикальное изменение социального порядка, общественных отношений и политической системы. Революции происходили

	в разных странах и эпохах, но всегда были связаны с насилием, кровопролитием и разрушениями. В этом смысле революция действительно может быть названа варварской формой прогресса.
4	В приведённом высказывании Т. Фуллер рассуждает на тему достижения знаний с помощью научного познания. Автор хотел донести до нас мысль о том, что на самом деле ценны именно те знания, которые были достигнуты практикой, то есть истинные и объективные. Я согласна с мнением автора и также считаю, что любое полученное знание должно быть обосновано с помощью практики, только тогда его можно будет назвать "сокровищницей"
5	Данное высказывание несет в себе идею того, что человек — существо, которое отличается от других ныне существующих особей. Несмотря на то что человек, как существо живое и которое в биологическом смысле является животным, имеет ряд весьма отличительных признаков от других животных признаков
6	Смысл данного высказывания в том, общество влияет на формирование личности человека. Я тоже считаю, что общество является фундаментом для формирования мировоззрения любого человека. Таким образом, действительно, чтобы обрести себя, нужно пройти долгий путь «через посредника».
7	В данном высказывании Л. Н. Толстой поднимает проблему роли знаний в жизни человека. Его смысл заключается в том, что знания — это не конечный результат, к которому нужно стремиться, а инструмент, с помощью которого человек совершенствуется и развивается в различных направлениях, применяя его на практике.
8	Говоря о том, что всякая наука есть предвидение, автор подразумевает в том числе тот факт, что любая наука по мере своего развития, перестает быть "наукой ради науки" и обретает социальную, а также прогностическую функции
9	Смысл данного высказывания в том, общество влияет на формирование личности человека. Я тоже считаю, что общество является фундаментом для формирования мировоззрения любого человека. Таким образом, действительно, чтобы обрести себя, нужно пройти долгий путь «через посредника».
1 0	В данном высказывании Л. Н. Толстой поднимает проблему роли знаний в жизни человека. Его смысл заключается в том, что знания — это не конечный результат, к которому нужно стремиться, а инструмент, с помощью которого человек совершенствуется и развивается в различных направлениях, применяя его на практике.
1 1	Говоря о том, что всякая наука есть предвидение, автор подразумевает в том числе тот факт, что любая наука по мере своего развития, перестает быть "наукой ради науки" и обретает социальную, а также прогностическую функции
1 2	Идея данного высказывания заключается в том, что никакие слова человека не заставят нас поверить в правильность или необходимость того или иного поступка, если он сам не следует своим утверждениям.
1 3	А. Пуанкаре в своём высказывании затрагивает проблему научный знаний. Мысль автора состоит в том, что путь к истинным знаниям лежит через доказательство или подтверждение множества гипотез. Все открытия делаются, так или иначе, на основании предположений и невозможно дойти до научных знаний не ошибаясь

1 4	В выбранном высказывании поднимается проблема глобализации и её последствий. Рассмотрение данного вопроса чрезвычайно актуально в современных условиях расширения экономических, социальных и культурных связей между разными государствами и народами.
--------	---

1 5	Лем поднимает проблему действия и бездействия человека. Этим высказыванием автор хотел сказать, как деятельность человека (форма активного отношения ко всему окружающему миру, содержание которой составляет его целесообразное изменение) или его бездействие могут повлиять на его существование. Если бы человек не пытался изменить мир, мир бы сам изменил его.
1 6	В данном высказывании Э. Фромма говорится о непрерывном развитии человека, своеобразном «прогессе» в рамках личности. Автор высказывания считает, что человек, его индивидуальность находится в постоянном изменении, движении, поэтому понять сущность человека, его личность полностью невозможно, так как все может измениться в один лишь миг.
1 7	В выбранном высказывании поднимается проблема компьютеризации и её последствий. Рассмотрение данного вопроса чрезвычайно актуально в современных условиях расширения экономических, социальных и культурных связей между разными государствами и народами
1 8	Высказывая данную мысль автор хотел сказать, что человек в процессе создания культуры не может обойтись без природы, используя ее самыми разнообразными способами
1 9	У человечества нет никакой цели, никакой идеи, никакого плана, так же как нет цели у вида бабочек или орхидей» — в этом высказывании О. Шпенглер говорит нам о том, что популяция человеческого вида ничем не отличается от других биологических видов. Множество различных организмов, по мнению О. Шпенглера, появляются сами по себе, без какой-либо цели своего существования, поставленной кем-либо
2 0	Основным отличием человека от животного является то, что человек совершает деятельность, а животное — активность, которая обусловлена биологическими инстинктами. Деятельность человека — социальная активность, в ходе которой человек познает и изменяет окружающий мир. Если животные приспосабливаются к обитаемой среде, то есть к природе, то человек изменяет её посредством деятельности. Она, в свою очередь, содержит в себе такие формы, как игра, учение, труд и общение.
2 1	Данным высказыванием М. Малерб хотел сказать, что свобода неразрывно связана с ответственностью за принимаемое решение, так как ядром свободы является выбор, последствия которого могут быть абсолютно разными в зависимости от того, как человек распорядится своим выбором, как он поступит в той или иной ситуации. Так М. Малерб поднимает проблему важности ответственности за совершённый выбор.
2 2	Известный американский философ Э. Тоффлер имеет в виду, что уровень образованности в современном обществе определяется способностью человека к обучению, усвоению новой информации, т.к. базовых навыков писать и читать уже не достаточно.
2 3	Идея данного высказывания в том, что знания играют колоссальную роль в жизни человека, перед знающим, образованным человеком появляется билет в достойную жизнь. Благодаря знаниям мы находим профессию своей мечты, строим карьеру и планы. Знания необходимы, так как в жизни появляются новые задачи, трудности, для решения которых нужны знания. Но получить их мы должны только сами через процесс познания при помощи такого социального института как образование.

2 4	Раскроем смысл данного высказывания, рассмотрим важнейшую философскую идею о том, чем отличается бытие мира живой природы от бытия человеческого общества, состоящего из людей – особых существ, наделенных сознанием и свободой, моральными принципами и совестью. Сравнение проведем с опорой на экономическую сферу общества.
--------	--

2 5	В приведенном высказывании Н. Н. Моисеев затрагивает тему противоречивости общественного прогресса. С одной стороны, человек делает открытия, но с другой причиняет вред как природе, так и себе. Для подробного понимания изречения автора обратимся к обществоведческим терминам. Прогресс - развитие общества, характеризующееся движением от низшего к высшему, от простых форм к более сложным. К сожалению, прогресс в одной сфере может вызвать регресс в другой, откуда и исходит понятие противоречивости прогресса
2 6	Знания, представления о себе накапливаются уже в раннем детстве... Другое дело – самосознание, осознание своего "я". Оно есть результат, продукт становления человека как личности
2 7	Русский публицист 19-го века высказал свою точку зрения на тему истины, выделяя проблему заблуждения как одного из этапов постижения истинных знаний. Данная проблема актуальна всегда. В прошлом у людей не было необходимых средств для познания мира, в следствие чего люди делали выводы, не подозревая, что они имеют ошибочный характер. Со временем методы совершенствовались, но всё равно и в наши дни возможности постижения истинных знаний о мире несовершенны, и заблуждения являются неотъемлемой частью нашей жизни.
2 8	В данном высказывании советский физик говорит о неисчерпаемости научного познания
2 9	Общество и природа должны сотрудничать друг с другом, чтобы избежать неприятных последствий. Это сотрудничество должно быть основной целью человечества.
3 0	Вечный вопрос – оправдывает ли цель, используемые для ее достижения средства. Именно эту идею выдвигает В.В. Путин в данном высказывании. Стремление использовать террористов и их методов для достижения якобы важных целей для государства недопустимо, потому что это повлечет за собой гибель невинных людей.
3 1	В высказывании В. В. Путин говорит о глобальных проблемах, которые стоят перед человечеством и о том, что общественный прогресс, к которому стремится человечество, имеет и обратную сторону. Помимо огромных возможностей, которые даёт прогресс человеку, обостряется опасность возникновения глобальных проблем, которые несут угрозу миру.
3 2	В данном высказывании знаменитый русский литературный критик соотносит эмпирический и теоретический уровень научного знания. Он утверждает, что сами по себе эмпирические данные, то есть информация или знания, факты без идей, без закономерностей, без практической значимости, без обобщения, не имеют ценности
3 3	Трудности – это неизбежный элемент жизни каждого человека. Но как были бы сложными и пугающими на первый взгляд проблемы, в процессе их решения мы получаем уникальный опыт и развиваем ценные способности. Нелюбой может встать перед проблемой и непоколебимо уверенно идти к ее решению. Именно поэтому трудности – это своего рода испытание, которое достойно проходить для получения всего того, что оно может дать в результате.

3 4	<p>В своём высказывании Максим Горький размышляет над особенностями и функциями искусства и науки, их влиянием друг на друга. Писатель подчёркивает отличие между такими особенностями искусства и науки, как художественными вымыслами, которые являются основой искусства, и рациональными гипотезами и подтверждениями, основывающиеся на научном знании. Таким образом, автор высказывания говорит о том, что деятели искусства отражают в своём творчестве мечты, фантазии, а деятели науки воплощают эти мечты в открытия, достижения.</p>
--------	--

3 5	Человека облагораживает такой труд, который ему по душе, причем, не имеет значения труд физический или умственный. Главное, что он вкладывает в этот труд свою душу и сердце.
3 6	Добродетель не должен быть направлен на получение какой-либо услуги или же материальной выгоды. А иначе добродетель превратится в корыстное деяние.
3 7	Искусство является основной созидательной силой в обществе
3 8	В данном афоризме известного советского ученого, правозащитника А.Д.Сахорова высказана идея о том, как в условиях кризиса общества, социальных и политических конфликтов меняется личность, искажается самоидентификация человека, смысл его существования. Тема, поднятая автором, актуальна и в наши дни: в мире не кончаются локальные войны, поднял голову терроризм, не решена глобальная проблема нищеты и бедности. Автор афоризма считает, что обострение конфликтности в обществе, скатывание государства в состояние гражданской войны, политического террора, доведение населения до нищеты унижает человеческое достоинство.
3 9	Значимость отдельного человека для общества зависит от потребностей человека. Если личность стремиться совершенствоваться, создавать что-то новое, полезное обществу, то она будет намного значимее той, которая существует, удовлетворяя только свои первичные потребности, так считает Коломинский.
4 0	Получив в свое распоряжение достижения науки, люди, которые стоят у руля, которые имеют в своих руках власть, используют все для того, чтобы заработать деньги. А самый простой способ добиться этой цели- это насиловать природу и выкачивать из нее ресурсы. Из-за таких людей, таких ярких индивидуальностей приходится расплачиваться всей планете и всему, что на ней обитает, начиная от улиток и заканчивая видом Homo Sapiens... так называемого "царя природы".
4 1	В своем высказывании автор поднимает проблему значимости воли человека для его становления как личности. Эта проблема являлась актуальной как раньше, так и в настоящее время, потому что сейчас для того, чтобы стать успешным, нужно иметь определенные личностные качества. Автор считает, что только сам человек может создать свою личность, а все, что ему нужно для этого - сила воли.
Раздел 3. Экономика	
1	Автор данного высказывания затрагивает проблему ограниченности ресурсов. П. Самуэльсон считает, что основные вопросы экономики не были бы проблемными, если были бы неограниченные ресурсы. Речь идет о ресурсах, которые используются человечеством для производства материальных благ. Я полностью согласен с высказыванием автора.
2	Неравенство доходов – это та цена, которую обществу приходится платить за ускорение роста общего уровня благосостояния всех граждан страны. Невозможность такой «платы» никогда не вызывает у людей радости

3	<p>В данной цитате затрагивается актуальная проблема, как бизнесмену заставить потребителя покупать его товар. М. Амстердам своим высказыванием показал, что производитель может продавать свой товар, не прибегая к насилию. Я согласна с этой точкой зрения. Каждый предприниматель стремится выгодно продать свой товар и получить максимальную прибыль, но для этого нужно, чтобы кто-то захотел купить его, т.е. потратить на него деньги.</p>
4	<p>Данным высказыванием Г. Шоу хотел сказать, что деньги дают людям возможность приобретения предметов необходимых в их жизни и предметов, которые они хотят приобрести, то есть возможность устроить свою жизнь так</p>

	как они хотят. Но в свою очередь сами деньги без должного обеспечения ничего из себя не представляют. В высказывании Г. Шоу раскрывается проблема значения денег в жизни человека и общества в целом.
5	Автор считает, что господство денег в жизни современного человека негативно сказывается на всем обществе в целом, подразумевая под «золотым веком» времена, когда люди не придавали особого значения деньгам, в то время, как сегодня жизнь человека, его статус и роль в обществе во многом зависит от его финансового состояния.
6	В своём высказывании Траут говорит о важности имиджа и рекламы для компании. Автор считает, что главным преимуществом производителя является не качество или количество товара, а то, как к этому производителю относится потребитель.
7	В своём высказывании автор говорит о сущности бизнеса. Он имел в виду то, что бизнес — это своеобразная игра, где могут использоваться как честные методы достижения целей, так и не достаточно правомерные по меркам современного общества и рынка пути
8	Вебер утверждает, что в наше время непроизводственные активы начинают преобладать над производственными. То есть идеи, люди, групповая работа, коммуникации, энтузиазм и, наконец, знания, как пишет Вебер, становятся более востребованными, если сравнивать с имуществом, которое способно приносить доход.
9	Капитализм — экономическая система производства и распределения, основанная на частной собственности, юридическом равенстве и свободе предпринимательства. В данной системе существует ряд преимуществ. Она позволяет людям получать доход, который ограничен только их возможностями и ничем более. Так появляются люди, которые зарабатывают миллионы долларов в год и обеспечены практически безграничными благами.
10	Данным высказыванием Г. Форд хотел сказать, что капитал — это один из главных факторов экономического развития, целью которого является не просто накопление денежных средств, а увеличение уровня жизни человека, спомощью капитала. То есть если правильно орудовать капиталом, то он не только принесёт доход человеку, но и модернизирует предприятие, которое в последствии даст прибыль.
11	сновная идея данного высказывания посвящена значению новаторства в бизнесе. По мнению Д. Рейкса, предприниматели вынуждены постоянно находить новые идеи для развития своего дела, чтобы оставаться конкурентоспособными
12	Экономика создана людьми, и именно люди ей и управляют
13	Человек всегда имел свои особенности поведения, которые отличали его от остальных представителей животного мира нашей планеты. В основном, из-за того, что человек - социобиопсихическое существо: ведь ему присущи как признаки поведения животного, так и иные признаки, которые развились в человеке под влиянием жизни в обществе, что в значительной степени описывает человека как уникального обитателя планеты. Из особенного устройства человека вытекают и особые потребности
14	Эта цитата — напоминание о том, что в той или иной мере все мы продавцы. Независимо от того, продаем ли мы продукт или услугу, идеи или даже самих себя, в современном обществе крайне важна способность убеждать других действовать

1 5	Автор, сравнивая компании и людей с больными, говорит о том, что деньги их приумножение не должны становиться единственной и главной целью существования.
1 6	Автор данного высказывания хочет донести до нас мысль о важной роли потребителя. Порой именно потребитель решает судьбу той или иной фирмы: будет ли она существовать и процветать или наоборот обанкротится и закроется. Ориентированность на потребителя– жизненно важный фактор для каждой фирмы или предприятия.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Перечень вопросов к дифференцированному зачету

6.2 Примеры тестовых заданий

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	1A	11 D	21 A	31 D	41 D	51 A	61B	71 B	81B	91C
2	2B	12 B	22C	32C	42 D	52C	62D	72C	82A	92A
3	3C	13 B	23 A	33 B	43 D	53B	63A	73C	83C	93B
4	4C	14C	24C	34 B	44 A	54C	64A	74C	84B	94A
5	5C	15C	25 D	35A	45 A	55C	65 C	75A	85C	95D
6	6D	16 B	26C	36 A	46 B	56C	66 C	76B	86A	96C
7	7 B	17 A	27 A	37C	47 D	57A	67D	77 B	87D	97C
8	8C	18C	28 B	38 D	48 B	58B	68 C	78 B	88B	98C
9	9 D	19 B	29 A	39 B	49 D	59C	69C	79 D	89C	99A
10	10A	20 D	30 C	40A	50 D	60A	70A	80 D	90D	100D

Приложение 6.5
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.05 ГЕОГРАФИЯ

2024 г.

Разработчик: В.В Куликова, преподаватель высшей квалификационной категории

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3 СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	1 0
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	1 6
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	1 7

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.05 «География» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.05 «География» входит в раздел «Общеобразовательные предметы: обществознание, история, экономика, информатика общеобразовательного учебного цикла

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в том числе:	
теоретическое обучение	38
практические занятия	40
самостоятельная работа	
консультации	
промежуточная аттестация – <i>дифференцированный зачет</i>	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.

Учитывая специфику предмета География личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества,

потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

Л2 принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;

Л3 воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;

Л4 мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;

Л5 экологическая культура, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов;

Л6 умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии.

Л7 гражданского воспитания:

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

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

принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;

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

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

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

готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. Л8

патриотического воспитания:

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

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

идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.

Л9 духовно-нравственного воспитания:

осознание духовных ценностей российского народа;

сформированность нравственного сознания, этического поведения;

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

осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры;

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

Л10 эстетического воспитания:

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

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

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

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

Л11 физического воспитания:

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

потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно- оздоровительной деятельностью;

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

Л12 трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

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

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

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

Л13 экологического воспитания:

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

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

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

расширение опыта деятельности экологической направленности. Л14

ценности научного познания:

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

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

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

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- готовность к жизненному и личностному самоопределению;
- знание моральных норм, умение выделить нравственный аспект поведения;
- уметь соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами, а также ориентироваться в социальных ролях и межличностных отношениях.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами.

Учитывая специфику предмета География метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 умение вести самостоятельный поиск географической информации, анализ, отбор информации, её преобразование, сохранение, передачу и презентацию с помощью технических средств;

М2 формирование и развитие по средствам географических знаний познавательных интересов, интеллектуальных и творческих результатов;

М3 умение определять географические понятия, классифицировать выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.

М4 понимание роли и места комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач:

определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук;

оценивать возможности и роль географии в решении проблем на примере отдельных стран и регионов мира.

М5 освоение и применение системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов, явлений:

описывать положение и взаиморасположение географических регионов и стран в географическом пространстве, ареалы распространения основных религий на территории стран и регионов мира, особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства отдельных стран мира и России, природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства изученных стран;

называть страны-лидеры в изучаемых регионах по численности населения, по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок;

классифицировать различные природные и социально-экономические объекты и явления по заданным критериям;

выделять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов;

определять географические факторы, влияющие на сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений на территории отдельных стран и регионов мира;

сравнивать структуру экономики стран с различным уровнем социально-экономического развития в регионах мира, географические аспекты и тенденции развития социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений: географические особенности территориальной структуры хозяйства отдельных стран и регионов мира;

причины этноконфессиональных конфликтов, особенности демографической ситуации в отдельных странах и регионах мира;

различия в темпах и уровне урбанизации в странах изучаемых регионов;

различия в уровне и качестве жизни населения в отдельных регионах и странах мира;

направления международных миграций;

особенности демографической политики в изученных странах и в России; особенности размещения населения отдельных стран; международную хозяйственную специализацию изученных стран;

оценивать географические факторы, определяющие международную специализацию стран;

оценивать природно-ресурсный капитал как фактор, влияющий на развитие отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международные миграции как фактор, влияющий на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах, с использованием различных источников географической информации.

М6 сформированность комплекса знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем:

использовать географические знания о хозяйстве и населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для установления взаимосвязей между особенностями географического положения и особенностями природы, населения и хозяйства отдельных стран;

выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях;

составления сравнительных географических характеристик регионов и стран мира;

классификации стран по заданным основаниям;

характеристики тенденций развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры в странах мира;
объяснения международной хозяйственной специализации изученных стран; места России в международном географическом разделении труда;
особенностей проявления глобальных проблем на региональном уровне, в отдельных изученных странах; взаимосвязанности глобальных проблем человечества.

М7 владение географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия: суммарный коэффициент рождаемости, расширенное и суженное воспроизводство населения, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, глобальные города, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), транспортная система, информационная инфраструктура, цепочки добавленной стоимости, глобализация и деглобализация мировой экономики, энергетический переход – для решения учебны и (или) практико-ориентированных задач.

М8 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов:

самостоятельно выбирать тему;
определять проблему, цели и задачи наблюдения или исследования;
формулировать гипотезу;
составлять план наблюдения или исследования;
определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов наблюдения или исследования.

М9 сформированность навыков картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий:

представлять информацию о численности, составе и структуре населения, об отраслевой структуре и размещении хозяйства отдельных стран, регионов мира, о распространении различных стихийных бедствий, о последствиях глобального изменения климата, опустынивания территории в виде карт, картограмм, картодиаграмм.

М10 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности;

владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников;

работы с геоинформационными системами:

определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы;

использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях, в том числе определять показатели общего уровня развития хозяйства и важнейших отраслей хозяйства в

отдельных странах, географические факторы международной хозяйственной специализации отдельных стран и регионов мира с использованием различных источников географической информации, ведущих поставщиков и потребителей в странах и регионах мира основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции и услуг на мировом рынке;

основные международные магистрали и транспортные узлы, направления международных туристических маршрутов на территории стран и регионов мира;

классифицировать страны по типам воспроизводства населения, по уровню социально-экономического развития, по особенностям функциональной структуры их экономики с использованием различных источников географической информации;

сравнивать страны по уровню социально-экономического развития, показатели, характеризующие демографическую ситуацию отдельных стран мира, роль отдельных отраслей в национальных экономиках, энергоёмкость ВВП отдельных стран мира;

оценивать влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах и регионах России, условия отдельных территорий стран мира и России для размещения предприятий и различных производств, роль ТНК в формировании цепочек добавленной стоимости, влияние глобализации мировой экономики на хозяйство стран разных социально-экономических типов;

объяснять особенности отраслевой структуры хозяйства изученных стран; использовать знания об ареалах распространения мировых религий и их

современных изменениях для формулирования выводов и заключений о различиях основных культурно-исторических регионов мира, международных экономических отношениях;

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы) информацию о структуре населения, географических особенностях развития отдельных отраслей, размещении хозяйства изученных стран.

М11 сформированность умений проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов:

оценивать современное состояние окружающей среды в странах и регионах мира, научность аргументации географических прогнозов;

составлять прогноз изменения географической среды в отдельных странах и регионах мира под воздействием природных факторов и деятельности человека, в том числе оценивать влияние урбанизации на окружающую среду;

социально-экономические и экологические последствия урбанизации в странах различных социально-экономических типов;

использовать знания о конкурентных преимуществах отдельных национальных экономик стран мира и России для поиска путей решения проблем развития их хозяйства, об особенностях природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства отдельных субрегионов и стран мира, о глобальных проблемах человечества для формирования собственного мнения по актуальным экологическим и социально-экономическим проблемам мира и России.

М12 применение географических знаний для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий:

прогнозировать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне;

сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения на актуальные экологические и социально-экономические проблемы мира и России.

М13 сформированность системы знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач:

определять проблемы взаимодействия географической среды и общества в различных регионах и странах мира;

интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач; решать проблемы, имеющие географические аспекты, в том числе для оценки географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем человечества, различных подходов к решению глобальных проблем человечества;

объяснять современную демографическую ситуацию в разных регионах и странах мира, географические особенности проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составлять географические прогнозы изменений в окружающей среде под влиянием хозяйственной деятельности человека, изменения возрастной структуры населения отдельных стран, изменения численности населения и рабочей силы отдельных стран;

изменения демографической ситуации в странах, находящихся на разных этапах демографического перехода.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

1. Регулятивные универсальные учебные действия

- самостоятельно формулировать цели, задавать параметры и критерии, по которым можно определить, что они достигнуты;

- оценивать возможные последствия достижения поставленной цели в деятельности, собственной жизни и жизни окружающих людей, основываясь на соображениях этики и морали;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- оценивать ресурсы, в том числе время и другие нематериальные ресурсы, необходимые для достижения поставленной цели;
- выбирать путь достижения цели, планировать решение поставленных задач, оптимизируя материальные и нематериальные затраты;
- организовывать эффективный поиск ресурсов, необходимых для достижения поставленной цели;
- сопоставлять полученный результат деятельности с поставленной заранее целью.

2. Познавательные универсальные учебные действия

- искать и находить обобщённые способы решения задач, в том числе осуществлять и формулировать на его основе новые (учебные и познавательные) задачи;
- критически оценивать и интерпретировать информацию с разных позиций, распознавать и фиксировать противоречия в информационных источниках;
- использовать различные модельно-схематические средства для представления существенных связей и отношений, а также противоречий, выявленных в информационных источниках;
- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений другого;
- спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития;
- выходить за рамки учебного предмета и осуществлять целенаправленный поиск возможностей для широкого переноса средств и способов действия;
- выстраивать индивидуальную учитывая ресурсные ограничения и ограничения со стороны других участников;
- менять и удерживать разные позиции в познавательной деятельности.

3. Коммуникативные универсальные учебные действия

- осуществлять деловую коммуникацию как со сверстниками, так и со взрослыми (внутри образовательной организации и за её пределами), подбирать партнёров для деловой коммуникации, исходя из соображений результативности взаимодействия, а не личных симпатий;
- при осуществлении групповой работы быть как руководителем, так и членом команд в разных ролях (генератор идей, критик, исполнитель, выступающий, эксперт и т. д.);
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- развёрнуто, логично и точно излагать свою точку зрения с использованием адекватных (устных и письменных) языковых средств;
- распознавать конфликтогенные конфликты до наступления их активной фазы, выстраивать деловую и образовательную коммуникацию, избегая личностных оценочных суждений.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- овладение ключевыми понятиями и закономерностями, распознавание соответствующих им признаков и взаимосвязей, способность демонстрировать различные подходы к изучению явлений;
- умение решать как некоторые практические, так и основные теоретические задачи, характерные для использования методов и инструментария;
- наличие представлений как целостной теории (совокупности теорий), об основных связях с иными смежными областями знаний.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения углубленного курса:

П1 понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

П2 освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;

П3 сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;

П4 владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

П5 сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;

П6 сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;

П7 владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

П8 сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

П9 сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;

П10 сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и

общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.

П11 понимание роли и места комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач:

приводить примеры, подтверждающие значимую роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;

проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука на региональном уровне, в странах мира, в том числе и России;

приводить примеры географических прогнозов изменений геосистем разного ранга; определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на различных уровнях;

оценивать возможности и роль географии в решении задач по достижению целей устойчивого развития.

П12 освоение и применение системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических процессов и явлений;

описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства;

называть цели устойчивого развития;

сравнивать особенности компонентов природы, свойств природных процессов и явлений в пределах различных территорий и акваторий мира и России;

классифицировать стихийные природные явления;

извлекать и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов;

определять географические факторы, влияющие на сущность и динамику важнейших природных процессов, в том числе процессов рельефообразования, формирования и изменения климата, изменения уровня Мирового океана, почвообразования, формирования зональных и азональных природных комплексов;

освоение и применение системы знаний для выделения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов, явлений и экологических процессов:

описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве, ареалы распространения основных религий;

особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства на разных этапах его развития;

особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства изученных стран;

называть составные элементы мирового хозяйства, страны-лидеры по численности населения, по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок, секторы мирового хозяйства, сегменты мирового рынка;

классифицировать ландшафты по заданным основаниям, стихийные природные явления;

вычленять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов;

вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и

экологических процессов, в том числе устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, показателями суммарного коэффициента рождаемости и типами воспроизводства населения отдельных стран, особенностями хозяйства отдельных стран и регионов мира и России, факторами производства;

сравнивать структуру экономики стран с различным уровнем социально-экономического развития, географические аспекты и тенденции развития социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений;

географические особенности территориальной структуры хозяйства отдельных стран, в том числе и России;

причины этноконфессиональных конфликтов, особенности демографической ситуации в России и странах мира;

различия в темпах и уровне урбанизации в странах разных типов социально-экономического развития;

различия в уровне и качестве жизни населения в отдельных регионах и странах мира;

направления международных миграций;

особенности демографической политики в России и странах мира;

особенности размещения населения отдельных стран;

международную хозяйственную специализацию стран;

называть составные элементы мирового хозяйства, страны-лидеры по численности населения, по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок;

три сектора мирового хозяйства;

сегменты мирового рынка;

классифицировать ландшафты по заданным основаниям;

стихийные природные явления;

вычленять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов;

оценивать географические факторы, определяющие международную специализацию стран;

природно-ресурсный капитал как фактор, влияющий на развитие отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международные миграции как фактор, влияющий на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах, с использованием различных источников географической информации;

изменения направления международных экономических связей России в новых геополитических условиях;

использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов, в том числе знания о широтной зональности, свойств вод Мирового океана, вод суши, показателей гидроэнергетического потенциала рек;

оценивать роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике, в производстве других важнейших видов промышленной и сельскохозяйственной продукции;

использовать знания об истории развития земной коры для установления последовательности важнейших событий геологической истории Земли;

объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений, мерзлотных, ледниковых форм рельефа в пределах различных территорий мира и России, особенности образования и распространения тропических ураганов;

объяснять географические особенности биоразнообразия;

особенности влияния эндогенных и экзогенных рельефообразующих процессов на рельеф отдельных территорий мира;

свойства основных типов почв;
динамику изменения ресурсообеспеченности стран и регионов различными видами природных ресурсов;
географические особенности территориальной структуры хозяйства России;
размещение предприятий;
оценивать природно-ресурсный капитал регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства;
оценивать изменения отраслевой и территориальной структуры хозяйства России;
возможности России в развитии прогрессивных технологий;
характеризовать политико-географическое положение России;
конкурентные преимущества экономики России.

П13 сформированность комплекса знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о населении, хозяйстве мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для установления взаимосвязей между различными элементами геосистем и их изменениями, между особенностями географического положения, природы, населения и хозяйства России (её регионов);
характеризовать связи между нежеланием отдельных стран признавать реальность новой многополярной модели мироустройства и ростом глобальной и региональной нестабильности.

П14 владение географической терминологией и системой географических понятий:
применять географические понятия: устойчивое развитие, геоинформационные системы, ресурсообеспеченность, денудация и аккумуляция, мерзлотные, ледниковые формы рельефа, водный баланс территории, государственная территория и исключительная экономическая зона, континентальный шельф, политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, демографический взрыв, демографический кризис, суммарный коэффициент рождаемости, расширенное и суженное воспроизводство населения, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, рурбанизация, мегалополисы, глобальные города, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», «органическое сельское хозяйство», транспортная система, «контейнерные мосты», информационная инфраструктура, цепочки добавленной стоимости, глобализация и деглобализация мировой экономики, энергетический переход – для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.

П15 владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов:

самостоятельно выбирать тему;
определять проблему, цели и задачи наблюдения или исследования; формулировать

гипотезу;

составлять план наблюдения или исследования;

определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационных систем) для сбора материалов и обработки результатов наблюдения или исследования.

П16 сформированность навыков картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию о природе Земли, населении и хозяйстве мира и России в виде карт, картограмм, картодиаграмм.

П17 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности;

владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них для критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников;

работы с геоинформационными системами: определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;

анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы;

оценивать научность аргументации географических прогнозов;

использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы Земли;

природы, населения и хозяйства России, взаимосвязей между ними;

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) информацию об особенностях природы Земли, природы, населения и хозяйства России и отдельных регионов;

использовать различные источники географической информации для оценивания места и роли России в мире по производству важнейших видов промышленной и сельскохозяйственной продукции;

классифицировать страны по типам воспроизводства населения, по занимаемым ими позициям относительно России, по уровню социально-экономического развития, по особенностям функциональной структуры их экономики с использованием различных источников географической информации;

сравнивать страны по уровню социально-экономического развития;

показатели, характеризующие демографическую ситуацию отдельных стран мира, роль отдельных отраслей в национальных экономиках, энергоёмкость валового внутреннего продукта (ВВП) отдельных стран мира;

оценивать влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах и регионах России;

условия отдельных территорий стран мира и России для размещения предприятий и различных производств;

роль ТНК в формировании цепочек добавленной стоимости;

влияние глобализации мировой экономики на хозяйство стран разных социально-экономических типов;

объяснять особенности отраслевой структуры хозяйства изученных стран; использовать знания об ареалах распространения мировых религий и их современных изменениях для формулирования выводов и заключений о различиях основных культурно-исторических регионов мира, международных экономических отношениях;

представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы) информацию о структуре населения, географических особенностях развития отдельных

отраслей, размещении хозяйства изученных стран.

П18 сформированность умений проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды, аргументировать географические прогнозы;

составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека.

П19 применение географических знаний для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий, в том числе на территории России;

влияния последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне: сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения на актуальные экологические и социально-экономические проблемы стран мира и России.

П20 сформированность системы знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач:

называть цели устойчивого развития;

приводить примеры изменений геосистем в результате природных и антропогенных воздействий;

определять проблемы взаимодействия географической среды и общества в пределах различных природных комплексов Земли, на территории России;

оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем;

интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для составления географических прогнозов изменения геосистем под влиянием природных и антропогенных факторов, положительных и отрицательных эффектов изменения климата на территории России, для решения проблем, имеющих географические аспекты, и для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Общая характеристика мира		3 6	
Тема 1.1. Введение. Современная география	Содержание учебного материала		Л 1-8 М 1-4,8-11 П 1-10
	1. Лекция №1 Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований.	1	
Тема 1.2. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала		
	2. Лекция №2 Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима. Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	1	Л 9-14 М 5-7,12-13 П 11-20
	3. Практическое занятие № 1 «Ознакомление с политической картой мира»	2	
Тема 1.3. География мировых природных ресурсов	Содержание учебного материала		Л 1-8 М 1-4,8-11 П 1-10
	4. Лекция №3 Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал.	2	

5. Лекция №4 Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды. «Особо охраняемые природные территории и объекты Всемирного природного и культурного наследия».	2	
---	---	--

	6. Практическое занятие № 2 «География мировых природных ресурсов»	2	
	7. Практическое занятие №3 «Особо охраняемые территории Дальнего Востока (доклады, презентации)»	2	
Тема 1.4. География населения мира	Содержание учебного материала		Л 9-14 М 5-7,12-13 П 11-20
	8. Лекция №5 Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития. Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества Занятость населения. Размещение населения.	2	
	9. Лекция №6 Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2	
	10. Практическое занятие № 4 «География населения мира».	2	
	11. Практическое занятие № 5 «Составление и анализ формально-логической модели понятий «раса», «этнос», «народ», «ассимиляция».	2	
Тема 1.5 Мировое хозяйство	Содержание учебного материала		Л 1-8 М 1-4,8-11 П 1-10
	12. Лекция №7 Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели,	2	

	характеризующие место и роль стран в мировой экономике		
	13. Практическое занятие № 6 «Мировое хозяйство. Региональная интеграция».	2	
Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства	Содержание учебного материала		Л 9-14 М 5-7,12-13 П 11-20
	14. Лекция №8 Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения. Химическая промышленность. Факторы размещения. Главные центры.	2	
	15. Лекция №9 Транспортный комплекс -Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность. Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства	2	
	16. Лекция №10 География отраслей непродовольственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	2	
	17. Практическое занятие № 7 «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира»	2	

	18. Практическое занятие № 8 «Размещение профильной отрасли мирового хозяйства на карте мира»	2	
	19. Практическое занятие № 9 «Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли»	2	
Раздел 2. Региональная характеристика мира		58	
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала		
	20. Лекция №11 Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения. Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	Л 1-8 М 1-4,8-11 П 1-10
	21. Практическое занятие №10 «Зарубежная Европа. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны».	2	
Тема 2.2 Зарубежная Азия	Содержание учебного материала		
	22. Лекция №12 Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	Л 9-14 М 5-7,12-13 П 11-20
	23. Практическое занятие №11 «Зарубежная Азия. Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	4	

Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала		Л 1-8 М 1-4,8-11 П 1-10
	24. Лекция №13 Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки. Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	
	25. Практическое занятие №12 «Африка. Характеристика природно-ресурсного потенциала страны»	4	
	26. Лекция №14 Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	2	
	27. Лекция №15 Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке	2	
	28. Практическое занятие № 13 «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной Америки»	4	
	29. Практическое занятие № 14 «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Латинской Америки»	4	
Тема 2.5	Содержание учебного материала		Л 9-14

Австралия и Океания	30. Лекция №16 Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	М 5-7,12-13 П 11-20
	31. Практическое занятие №15 «ФГП и ЭГП Австралии».	4	
Тема 2.6 Россия в современном мире	Содержание учебного материала		Л 1-8 М 1-4,8-11 П 1-10
	32. Лекция №17 Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства.	2	
	33. Лекция №18 *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	2	
	34. Лекция №19 «Россия в системе международных экономических отношений и ее роль в мировом хозяйстве. География отраслей международной специализации РФ.	2	
	35. Практическое занятие № 16 «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»	4	
	36. Практическое занятие №17 «Определение отраслевой и территориальной структуры внешней торговли товарами России»	4	
Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала		Л 9-14 М 5-7,12-13 П 11-20
	Лекция №20 Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы.	2	
	37. Практическое занятие №18 Классификация глобальных проблем. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов.	4	

	38. Практическое занятие №19 <i>Понятие о глобальных проблемах современности —естественно-научных и общественных.</i>	4	
Самостоятельная работа		6	
Промежуточная аттестация		дифференцированный зачет	
Всего:		1 0 0	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет Географии:

количество посадочных мест - 30 шт., стол для преподавателя 1 шт., стул для преподавателя 1 шт., ноутбук Acer ENTE69CX-2117 1шт., проектор Proxima XJ 1 шт., экран 1 шт., звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт., доска маркерная магнитная 1 шт., дидактические пособия.

ПО:

1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);
2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898, бессрочно);
3. FBreader (свободное);
4. WinDJwiev (свободное);
5. Google Chrome, (свободное)

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Лукьянова Н.С. География : учебник / Лукьянова Н.С. — Москва : КноРус, 2020. — 233 с. — Текст : электронный // ЭБС BOOK [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/933663> (дата обращения: 05.09.2022).
2. Калуцков В.Н. География России : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Калуцков. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 347 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/book/geografiya-rossii-489886> (дата обращения: 19. 09.2022).
3. География для колледжей : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. В. Коломиец [и др.] ; под редакцией А. В. Коломийца, А. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 364 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509234> (дата обращения: 19. 09.2022).
4. Родионова И. А. Экономическая и социальная география мира в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / И. А. Родионова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 385 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513986> (дата обращения: 02.09.2022).
5. Шульгина О. В. География : учебник / О. В. Шульгина, А. Е. Козаренко, Д. Н. Самусенко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1099270> (дата обращения: 05.09.2022).
6. Христов Т.Т. География туризма : учебник для среднего профессионального образования / Т. Т. Христов. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 273 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496787> (дата обращения: 02.09.2022).
7. В. Н. Холина География. 10 класс. Углублённый уровень. учебник / под ред. В. Н. Холина.— Москва: АО "Издательство Просвещение", 2023.
8. В. Н. Холина География. 11 класс. Углублённый уровень. учебник / под ред. В. Н. Холина.— Москва: АО "Издательство Просвещение", 2023.

Дополнительная литература

1 География туризма. Южная Европа : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Е. Д. Салас Лусуриага, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 443 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494274> (дата обращения: 02.09.2022).

2 География туризма. Центральная Европа : учебник для среднего профессионального образования / под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 517 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494273> (дата обращения: 02.09.2022).

3 География туризма. Западная и Северная Европа. Япония : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Польшова, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 574 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494272> (дата обращения: 02.09.2022).

4 Кужель Ю.Л. География туризма. Центральная и Южная Европа (Венгрия, Хорватия, Словения, Албания) : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Крючков, А. Г. Граве ; под редакцией Ю. Л. Кужеля. - Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 400 с. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496237> (дата обращения: 02.09.2022).

5 География туризма. Турция. Ближний Восток. Северная Африка : учебник для среднего профессионального образования / М. В. Иванова, Л. А. Польшова, Л. В. Сазонкина ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 363 с. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/495784> (дата обращения: 02.09.2022).

6 Лобжанидзе А. А. География народов и религий : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Лобжанидзе, С. А. Горохов, Д. В. Заяц. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. - 203 с. - Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495467> (дата обращения: 02.09.2022).

Интернет-ресурсы

prigoda-yavlenie.ru— библиотека природных явлений
rgo.ru/ru— сайт Русского географического общества
karty.narod.ru— сайт редких карт
nat-geo.ru— электронная версия журнала «National Geographic Россия»
google.ru/maps— справочные географические карты и спутниковые снимки планеты Земля, а также аэрофотоснимки
worldgeo.ru— проект «Всемирная География»— статистические сведения по странам мира и частям света
nasa.gov— сайт НАСА
Методические ресурсы
geo.1september.ru/urok— сайт для учителя «Я иду на урок географии»
geo.1september.ru/index.php— электронная версия журнала «География»
window.edu.ru— единое окно доступа к образовательным ресурсам (в том числе ресурсы по разделу «География», например, учебно-методические материалы)
websib.ru— педагогическая периодика
vfs.crimea.com/decoding.htm— краткое руководство по чтению космических снимков

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка результатов освоения предмета осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Те ма	Оценочное средство
Личностные		
<p>Л1 готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребности в физическом самосовершенствовании, занятия</p> <p>х спортивно-оздоровительной деятельностью; Л2 принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;</p> <p>Л3 воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;</p> <p>Л4 мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;</p> <p>Л5 экологическая культура, бережное</p>	<p>Раздел 1. Общая характеристика мира</p>	<p>устный (письменный) опрос</p> <p>Работа над индивидуальным заданием</p> <p>тестирование</p>
	<p>Раздел 2. Региональная характеристика мира</p>	<p>устный (письменный) опрос</p> <p>Работа над индивидуальным заданием</p> <p>тестирование</p>

отношение к родной земле,
природным
богатствам России и
мира; понимание
влияния социально-
экономических
процессов на состояние
природной и
социальной среды,
ответственность
за
состояние природных ресурсов;
Умения и навыки
разумного
природопользования,
нетерпимо
е
отношение к действиям, приносящим
вред
экологии.
1) гражданского воспитания:
сформированность
гражданской
позиции
обучающегося как активного
и
ответственного члена
российского
общества;
осознание своих конституционных
прав и
обязанностей, уважение закона
и

<p> правопорядка; принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением; готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности. </p> <p> 2) патриотического воспитания: сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу. </p> <p> 3) духовно-нравственного воспитания: осознание духовных ценностей российскогонарода; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической </p>		
---	--	--

<p>культуры; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов</p>		
--	--	--

<p>России.</p> <p>4) эстетического воспитания: эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко-культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности общества и отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.</p> <p>5) физического воспитания: сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</p> <p>6) трудового воспитания: готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;</p>		
---	--	--

<p>готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.</p> <p>7) экологического воспитания: сформированность экологическо й</p>		
--	--	--

<p>культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления;</p> <p>планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;</p> <p>умение прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;</p> <p>расширение опыта деятельности экологической направленности.</p> <p>8) ценности научного познания: сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;</p> <p>совершенствование языковой и осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.</p>		
<p>Метапредметные</p>		
<p>M1 умение вести самостоятельный поиск географической информации, анализ, отбор информации, её преобразование, сохранение, передачу и презентацию с помощью технических средств;</p> <p>M2 формирование и развитие по средствам географических знаний познавательных интересов, интеллектуальных и творческих результатов;</p> <p>M3 умение определять географические понятия, классифицировать, выбирать основания и критерии для</p>	<p>Раздел 1. Общая характеристика мира</p>	<p>устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием тестирование</p>
	<p>Раздел 2. Региональная характеристика мира</p>	

классификации,

--	--

<p>устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.</p> <p>1) понимание роли и места комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач:</p> <ul style="list-style-type: none"> определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук; оценивать возможности и роль географии в решении проблем на примере отдельных стран и регионов мира. <p>2) освоение и применение системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов, явлений:</p> <ul style="list-style-type: none"> описывать положение и мира и России, природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства изученных стран; называть страны-лидеры в изучаемых регионах по численности населения, производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок; классифицировать различные природные и социально-экономические объекты и явления по заданным критериям; выделять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; определять географические факторы, влияющие на сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений на территории отдельных стран и регионов мира; сравнивать структуру экономики стран с 		
--	--	--

<p>различным уровнем социально-экономического развития в регионах мира, географические аспекты и тенденции развития социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений: географические особенности территориальной структуры хозяйства отдельных стран и регионов мира; причины этноконфессиональных конфликтов, особенности демографической ситуации в отдельных странах и регионах мира; различия в темпах и уровне урбанизации в странах изучаемых регионов; различия в уровне и качестве жизни населения в отдельных регионах и странах мира; направления международных миграций; особенности демографической политики в изученных странах и в России; особенности размещения населения отдельных стран; международную хозяйственную специализацию изученных стран; оценивать географические факторы, определяющие международную специализацию стран; оценивать природно-ресурсный капитал как фактор, влияющий на развитие отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международные миграции как фактор, влияющий на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах, с использованием различных источников географической информации.</p> <p>3) сформированность комплекса знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о</p>		
---	--	--

<p>установления взаимосвязей междуособенностями географического положения</p>		
---	--	--

<p>и особенностями природы, населения и хозяйства отдельных стран; выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях; составления сравнительных географических характеристик регионов и стран мира; классификации стран по заданным основаниям; характеристики тенденций развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения места России в международном географическом разделении труда; особенностей проявления глобальных проблем на региональном уровне,</p> <p>4) владение географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия: суммарный коэффициент рождаемости, расширенное и суженное воспроизводство населения, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, глобальные города, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, международная хозяйственная специализация,</p> <p>международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), транспортная система, информационная инфраструктура, цепочки добавленной стоимости, глобализация и деглобализация</p>		
--	--	--

<p>мировой экономики, энергетический переход – для решения учебны и (или) практико-ориентированных задач.</p>		
---	--	--

<p>5) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему;</p> <ul style="list-style-type: none"> определять проблему, цели и задачи наблюдения или исследования; формулировать гипотезу; составлять план наблюдения или исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов наблюдения или исследования. <p>6) сформированность навыков картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий:</p> <ul style="list-style-type: none"> представлять информацию о численности, составе и структуре населения, об отраслевой структуре и размещении хозяйства отдельных стран, регионов мира, о распространении различных стихийных бедствий, о последствиях глобального изменения климата, опустынивания территории в виде карт, картограмм, картодиаграмм. <p>7) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников; работы с геоинформационными системами: определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, 		
---	--	--

<p>социально-экономических анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы</p>		
--	--	--

<p>как источник географической информации,необходимой для изучения особенностейприроды, показатели общего уровня мира с использованием различныхисточников географической информации, ведущих поставщиков и потребителей встранах и регионах мира основных видовпромышленной и международных туристических маршрутовна территории стран и регионов мира; классифицировать экономики с использованием различныхисточников географической информации; сравнивать страны по уровню социально-экономического оценивать влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах и регионах России, условия отдельных территорий стран мира и России для размещения предприятий и различных производств, роль ТНК в формировании цепочек добавленной стоимости, влияние глобализации мировой экономики на хозяйство стран разных социально-экономических типов; объяснять особенности отраслевойструктуры хозяйства изученных стран; использовать знания об ареалахраспространения мировых религий и ихсовременных изменениях для</p>	<p>н р</p>	<p>и</p>
--	----------------	----------

<p>формулирования выводов и заключений о различиях основных культурно- исторических регионов мира, международных экономических отношениях;</p> <p>представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы) информацию о структуре населения, географических особенностях развития отдельных отраслей, размещении хозяйства изученных стран.</p> <p>8) сформированность умений проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов:</p> <ul style="list-style-type: none"> оценивать современное состояние окружающей среды в странах и регионах мира, научность аргументации географических прогнозов; составлять прогноз изменения географической среды в отдельных странах и регионах мира под воздействием природных факторов и деятельности человека, в том числе оценивать влияние урбанизации на окружающую среду; социально-экономические и экологические последствия урбанизации в странах различных социально-экономических типов; использовать знания о конкурентных преимуществах отдельных национальных экономик стран мира и России для поиска путей решения проблем развития их хозяйства, об особенностях природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства отдельных субрегионов и стран мира, о глобальных проблемах человечества для формирования собственного мнения по актуальным <p>9) применение географических знаний для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий:</p> <ul style="list-style-type: none"> прогнозировать влияние последствий изменений в окружающей среде на 		
--	--	--

<p>различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения на актуальные экологические и социально-экономические</p>		
---	--	--

<p>проблемы мира и России. 10) сформированность системы знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач: определять проблемы взаимодействия географической географические знания и сведения из источников географической и оценки географических факторов, определяющих остроту объяснять современную демографическую ситуацию в разных регионах и странах мира, географические особенности проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составлять географические прогнозы изменений в окружающей среде под влиянием хозяйственной деятельности человека, изменения возрастной структуры населения отдельных стран, изменения численности населения и рабочей силы отдельных стран; изменения демографической ситуации в странах, находящихся на разных этапах демографического перехода.</p>		
Предметные		
<p>П1 понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; П2 освоение и применение знаний о</p>	<p>Тема 1.2 Современная политическая карта мира</p> <p>Тема 1.3 География мировых природных ресурсов</p>	<p>устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием тестирование</p> <p>устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием тестирование</p>

<p>размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и ПЗ сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;</p> <p>П4 владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>П5 сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия</p>	<p>Тема 1.4 География населения мира</p>	<p>устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием тестирование</p>
	<p>Тема 1.5 Мировое хозяйство</p>	<p>устный (письменный) опрос тестирование</p>
	<p>Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства</p>	<p>устный (письменный) опрос тестирование</p>
	<p>Тема 2.1. Зарубежная Европа</p>	<p>устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием тестирование</p>
	<p>Тема 2.2. Зарубежная Азия</p>	<p>устный (письменный) опрос Работа над индивидуальным заданием тестирование</p>
	<p>Тема 2.3 Африка.</p>	<p>устный (письменный) опрос тестирование</p>
	<p>Тема 2.4 Америка.</p>	<p>устный (письменный) опрос тестирование</p>
	<p>Тема 2.5 Австралия и Океания.</p>	<p>устный (письменный) опрос тестирование</p>
<p>Тема 2.6 Россия и современный мир.</p>	<p>устный (письменный) опрос тестирование</p>	

<p>природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по</p>	<p>Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества.</p>	<p>устный (письменный) опрос тестирование</p>
--	--	---

<p>результатам наблюдения; П6 сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, картам разного содержания недостоверную и противоречивую самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач; П7 географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных</p>	<p>П и в д</p>	
--	----------------------------	--

<p>источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>П8 сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;</p> <p>П9 сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;</p> <p>П10 сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.</p> <p>1) понимание роли и места комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач:</p> <p>приводить примеры, подтверждающие значимую роль географических наук в развитии России;</p> <p>приводить примеры географических</p>		
---	--	--

<p>прогнозов изменений геосистем разного ранга; определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на различных уровнях; оценивать возможности и роль географии в решении задач по достижению целей устойчивого развития.</p> <p>2) освоение и применение системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических процессов и явлений; описывать положение и называть цели устойчивого развития; сравнивать особенности компонентов природы, свойств природных процессов и явлений в пределах различных территорий и акваторий мира и России; классифицировать стихийные природные явления; извлекать и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; определять географические факторы, влияющие на сущность и динамику важнейших природных процессов, в том числе процессов рельефообразования, формирования и изменения климата, изменения уровня Мирового океана, почвообразования, формирования зональных и аональных природных комплексов; освоение и применение системы знаний для выделения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов, явлений и экологических процессов: описывать положение</p>		
---	--	--

<p>особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства на разных этапах его развития;</p> <p>особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства изученных стран;</p> <p>называть составные элементы мирового хозяйства, страны-лидеры по численности населения, по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок, секторы мирового хозяйства, сегменты мирового рынка; классифицировать ландшафты по заданным основаниям, стихийные природные явления;</p> <p>вычленять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, в том числе у продолжительности жизни возрастной структурой населения, показателями суммарного коэффициента рождаемости и типами воспроизводства населения отдельных стран, особенностями хозяйства отдельных стран и регионов мира и России, факторами производства;</p> <p>сравнивать структуру экономики стран с различным уровнем социально-экономического развития, географические аспекты и тенденции развития социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;</p> <p>объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений:</p> <p>географические особенности территориальной структуры хозяйства отдельных стран, в том числе и России; причины</p>		
--	--	--

<p>этноконфессиональ ных конфликтов, особенности демографической ситуации в России и странах мира; различия в темпах и уровне урбанизации в</p>		
---	--	--

<p> странах разных типов социально-экономического развития; различия в уровне и качестве жизни населения в отдельных регионах и странах мира; направления международных миграций; особенности демографической политики в России и странах мира; особенности размещения населения отдельных стран; международную хозяйственную специализацию стран; называть составные элементы мирового хозяйства, страны-лидеры по численности населения, по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок; три сектора мирового хозяйства; сегменты мирового рынка; классифицировать ландшафты по заданным основаниям; стихийные природные явления; вычленять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; оценивать географические факторы, определяющие международную специализацию стран; природно-ресурсный капитал как фактор, влияющий на развитие отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международные миграции как фактор, влияющий на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах, с использованием различных источников географической информации; изменения направления международных экономических связей России в новых геополитических условиях; </p>		
---	--	--

<p>использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов, в том числе знания о широтной зональности, свойств вод Мирового океана, вод суши, показателей гидроэнергетического потенциала рек;</p>		
--	--	--

<p>оценивать роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике, в производстве других важнейших видов промышленной и сельскохозяйственной продукции; использовать знания об истории развития земной коры для установления последовательности важнейших событий геологической истории Земли; объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений, мерзлотных, ледниковых форм рельефа в пределах различных территорий мира и России, особенности влияния эндогенных и динамику изменени</p> <p>я ресурсообеспеченности стран и регионов различными видами природных ресурсов; географические особенности территориальной структуры хозяйства России; размещение предприятий; оценивать природно-ресурсный капитал регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства; оценивать изменения отраслевой и территориальной структуры хозяйства России; возможности России в развитии прогрессивных технологий; характеризовать политико-географическое положение России; конкурентные преимущества экономики России.</p> <p>3) сформированность комплекса знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о населении, хозяйстве мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения</p>		
--	--	--

учебных и (или) практико-		
---------------------------	--	--

<p>ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для установления взаимосвязей между различными элементами геосистем и их изменениями, между особенностями географического положения, природы, населения и хозяйства России (её регионов); характеризовать связи между нежеланием отдельных стран признавать реальность новой многополярной модели мироустройства и ростом глобальной и региональной нестабильности.</p> <p>4) владение географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия: устойчивое развитие, геоинформационные системы, ресурсообеспеченность, денудация и аккумуляция, мерзлотные, ледниковые формы рельефа, водный баланс территории, государственная территория исключительная экономическая зона, континентальный шельф, политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, демографический взрыв, демографический кризис, суммарный коэффициент рождаемости, расширенное и суженное воспроизводство населения, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация,</p>		
--	--	--

<p>ложная урбанизация, рурбанизация, мегалополисы, глобальные города, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», «органическое сельское хозяйство»,</p>		
--	--	--

<p>транспортная система, «контейнерные мосты», информационная инфраструктура, цепочки добавленной стоимости, глобализация и деглобализация мировой экономики, энергетический переход – для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.</p> <p>5) владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи наблюдения или исследования; формулировать гипотезу; составлять план наблюдения или исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационных систем) для сбора материалов и обработки результатов наблюдения или исследования.</p> <p>б) сформированность навыков картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию о природе Земли, населении и хозяйстве мира и России в виде карт, картограмм, картодиаграмм.</p> <p>7) готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них для критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников; работы с геоинформационными системами: определять и сравнивать по разным источникам информации</p>		
--	--	--

<p>географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы;</p>		
--	--	--

<p>оценивать научность аргументации географических прогнозов; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы Земли; природы, населения и хозяйства России, взаимосвязей между ними; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) информацию об особенностях природы Земли, природы, населения и хозяйства России и отдельных регионов; использовать различные источники географической информации для оценивания места и роли России в мире по производству важнейших видов промышленной и сельскохозяйственной продукции; классифицировать страны по типам воспроизводства населения, по занимаемым ими позициям относительно России, по уровню социально-экономического развития, по особенностям функциональной структуры их экономики с использованием различных источников географической информации; сравнивать страны по уровню социально-экономического развития; показатели, характеризующие демографическую ситуацию отдельных стран мира, роль отдельных отраслей в национальных экономиках, энергоёмкость валового внутреннего продукта (ВВП) отдельных стран мира; оценивать влияние международных миграций на роль ТНК в формировании цепочек добавленной стоимости; влияние глобализации мировой экономики на хозяйство стран разных социально-экономических типов; объяснять особенности отраслевой структуры хозяйства изученных стран; использовать знания об</p>		
--	--	--

ареалахраспространения
мировых религий и их

--	--	--

<p>современных изменениях для формулирования выводов и заключений о различиях основных культурно- исторических регионов мира, международных экономических отношениях; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы) информацию о структуре населения, географических особенностях развития отдельных отраслей, размещении хозяйства изученных стран.</p> <p>8) сформированность умений проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально- экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды, аргументировать географические прогнозы; составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека.</p> <p>9) применение географических знаний для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий, в том числе на территории России; влияния последствий изменений в окружающей среде на различные сферы деятельности на региональном уровне: сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения на актуальные экологические и социально-экономические проблемы стран мира и России.</p> <p>10) сформированность системы знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико- ориентированных задач: называть цели устойчивого развития; приводить примеры изменений геосистем в результате природных и антропогенных воздействий;</p>		
--	--	--

<p>определять проблемы взаимодействия географической среды и общества в пределах различных природных комплексов Земли, на территории России;</p> <p>оценивать различные подходы к решению</p>		
---	--	--

<p>геоэкологических проблем; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для составления географических прогнозов изменения геосистем под влиянием природных и антропогенных факторов, положительных и отрицательных эффектов изменения климата на территории России, для решения проблем, имеющих географические аспекты, и для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.</p>		
---	--	--

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебным предметам

ООП.05 География

Программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета *ООП.05*

«География».

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.*)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
Л1	готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самовоспитанию в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества, потребность в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;
Л2	принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, бережное, ответственное и компетентное отношение к собственному физическому и психологическому здоровью;
Л3	воспитание уважения к культуре, языкам, традициям и обычаям народов, проживающих в Российской Федерации;
Л4	мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки, значимости науки, готовность к научно-техническому творчеству, владение достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки, заинтересованность в научных знаниях об устройстве мира и общества;
Л5	экологическая культура, бережное отношение к родной земле, природным богатствам России и мира; понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, ответственность за состояние природных ресурсов;
Л6	умения и навыки разумного природопользования, нетерпимое отношение к действиям, приносящим вред экологии.

Л7	<p>сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;</p> <p>осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;</p> <p>принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;</p> <p>готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;</p> <p>готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в образовательной организации; умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <p>готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности.</p>
Л8	<p>сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма,</p> <p>уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости</p>

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России; достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.
Л9	осознание духовных ценностей российского народа; сформированность нравственного сознания, этического поведения; способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего на основе формирования элементов географической и экологической культуры; ответственное отношение к своим родителям, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России.
Л10	эстетическое отношение к миру, включая эстетику природных и историко-культурных объектов родного края, своей страны, быта, научного и технического творчества, спорта, труда, общественных отношений; способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности.
Л11	сформированность здорового и безопасного образа жизни, в том числе безопасного поведения в природной среде, ответственного отношения к своему здоровью; потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.
Л12	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; интерес к различным сферам профессиональной деятельности в области географических наук, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы; готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни.
Л13	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем и географических особенностей их проявления; планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества; активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

	умение
--	--------

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	прогнозировать, в том числе на основе применения географических знаний, неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; расширение опыта деятельности экологической направленности.
Л14	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития географических наук и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира для применения различных источников географической информации в решении учебных и (или) практико-ориентированных задач; осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в географических науках индивидуально и в группе.
М1	умение вести самостоятельный поиск географической информации, анализ, отбор информации, её преобразование, сохранение, передачу и презентацию спомощью технических средств;
М2	формирование и развитие по средствам географических знаний познавательных интересов, интеллектуальных и творческих результатов;
М3	умение определять географические понятия, классифицировать выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.
М4	понимание роли и места комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: определять аспекты глобальных проблем на региональном и локальном уровнях, которые могут быть решены средствами географических наук; оценивать возможности и роль географии в решении проблем на примере отдельных стран и регионов мира.

<p>M5</p>	<p>освоение и применение системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов, явлений: описывать положение и взаиморасположение географических регионов и стран в географическом пространстве, ареалы распространения основных религий на территории стран и регионов мира, особенности отраслевой и территориальной структуры хозяйства отдельных стран мира и России, природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства изученных стран; называть страны-лидеры в изучаемых регионах по численности населения, по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок; классифицировать различные природные и социально-экономические объекты и явления по заданным критериям; выделять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов; определять географические факторы, влияющие на сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений на территории отдельных стран и регионов мира;</p>
-----------	---

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	<p>сравнивать структуру экономики стран с различным уровнем социально-экономического развития в регионах мира, географические аспекты и тенденции развития социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;</p> <p>объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений: географические особенности территориальной структуры хозяйства отдельных стран и регионов мира;</p> <p>причины этноконфессиональных конфликтов, особенности демографической ситуации в отдельных странах и регионах мира;</p> <p>различия в темпах и уровне урбанизации в странах изучаемых регионов;</p> <p>различия в уровне и качестве жизни населения в отдельных регионах и странах мира;</p> <p>направления международных миграций;</p> <p>особенности демографической политики в изученных странах и в России;</p> <p>особенности размещения населения отдельных стран;</p> <p>международную хозяйственную специализацию изученных стран;</p> <p>оценивать географические факторы, определяющие международную специализацию стран;</p> <p>оценивать природно-ресурсный капитал как фактор, влияющий на развитие отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международные миграции как фактор, влияющий на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах, с использованием различных источников географической информации.</p>
М б	<p>сформированность комплекса знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем;</p> <p>использовать географические знания о хозяйстве и населении мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для установления взаимосвязей между особенностями географического положения и особенностями природы, населения и хозяйства отдельных стран;</p> <p>выделения факторов, определяющих географическое проявление глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях;</p> <p>составления сравнительных географических характеристик регионов и стран мира;</p> <p>классификации стран по заданным основаниям;</p> <p>характеристики тенденций развития основных отраслей мирового хозяйства и изменения его отраслевой и территориальной структуры в странах мира;</p> <p>объяснения международной хозяйственной специализации изученных стран;</p> <p>места России в международном географическом разделении труда;</p> <p>особенностей проявления глобальных проблем на региональном уровне,</p> <p>в отдельных изученных странах; взаимосвязанности глобальных проблем человечества.</p>

М 7	владение географической терминологией и системой географических понятий: применять географические понятия: суммарный коэффициент рождаемости, расширенное и суженное воспроизводство населения, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население,
--------	--

Код результата обучения	Наименование результата обучения
	индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, мегалополисы, глобальные города, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, ресурсообеспеченность, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), транспортная система, информационная инфраструктура, цепочки добавленной стоимости, глобализация и деглобализация мировой экономики, энергетический переход – для решения учебны и (или) практико-ориентированных задач.
М8	владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов: самостоятельно выбирать тему; определять проблему, цели и задачи наблюдения или исследования; формулировать гипотезу; составлять план наблюдения или исследования; определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационной системы) для сбора материалов и обработки результатов наблюдения или исследования.
М9	сформированность навыков картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию о численности, составе и структуре населения, об отраслевой структуре и размещении хозяйства отдельных стран, регионов мира, о распространении различных стихийных бедствий, о последствиях глобального изменения климата, опустынивания территории в виде карт, картограмм, картодиаграмм.
М10	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности; владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них, критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников; работы с геоинформационными системами: определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений; анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы; использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы, населения и хозяйства, взаимосвязей между ними и особенностей проявления и путей решения глобальных проблем человечества на региональном и локальном уровнях, в том числе определять показатели общего уровня развития хозяйства и важнейших отраслей хозяйства в отдельных странах, географические факторы международной хозяйственной специализации

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	<p>отдельных стран и регионов мира с использованием различных источников географической информации, ведущих поставщиков и потребителей в странах и регионах мира основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции и услуг на мировом рынке;</p> <p>основные международные магистрали и транспортные узлы, направления международных туристических маршрутов на территории стран и регионов мира;</p> <p>классифицировать страны по типам воспроизводства населения, по уровню социально-экономического развития, по особенностям функциональной структуры их экономики с использованием различных источников географической информации;</p> <p>сравнивать страны по уровню социально-экономического развития, показатели, характеризующие демографическую ситуацию отдельных стран мира, роль отдельных отраслей в национальных экономиках, энергоёмкость ВВП отдельных стран мира;</p> <p>оценивать влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах и регионах России, условия отдельных территорий стран мира и России для размещения предприятий и различных производств, роль ТНК в формировании цепочек добавленной стоимости, влияние глобализации мировой экономики на хозяйство стран разных социально-экономических типов;</p> <p>объяснять особенности отраслевой структуры хозяйства изученных стран; использовать знания об ареалах распространения мировых религий и их современных изменениях для формулирования выводов и заключений о различиях основных культурно-исторических регионов мира, международных экономических отношениях;</p> <p>представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы) информацию о структуре населения, географических особенностях развития отдельных отраслей, размещении хозяйства изученных стран.</p>
М 1 1	<p>сформированность умений проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов:</p> <p>оценивать современное состояние окружающей среды в странах и регионах мира, научность аргументации географических прогнозов;</p> <p>составлять прогноз изменения географической среды в отдельных странах и регионах мира под воздействием природных факторов и деятельности человека, в том числе оценивать влияние урбанизации на окружающую среду;</p> <p>социально-экономические и экологические последствия урбанизации в странах различных социально-экономических типов;</p> <p>использовать знания о конкурентных преимуществах отдельных национальных экономик стран мира и России для поиска путей решения проблем развития их хозяйства, об особенностях природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства отдельных субрегионов и стран мира, о глобальных проблемах человечества для формирования собственного мнения по актуальным экологическим и социальноэкономическим проблемам мира и России.</p>
М 1	<p>применение географических знаний для самостоятельного оценивания уровня</p>

2	безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий:
---	--

Код результата обучения	Наименование результата обучения
	прогнозировать влияние последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне; сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения на актуальные экологические и социально-экономические проблемы мира и России.
М13	сформированность системы знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач; определять проблемы взаимодействия географической среды и общества в различных регионах и странах мира; интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для решения практико-ориентированных задач; решать проблемы, имеющие географические аспекты, в том числе для оценки географических факторов, определяющих остроту глобальных проблем человечества, различных подходов к решению глобальных проблем человечества; объяснять современную демографическую ситуацию в разных регионах и странах мира, географические особенности проявления проблем взаимодействия географической среды и общества; составлять географические прогнозы изменений в окружающей среде под влиянием хозяйственной деятельности человека, изменения возрастной структуры населения отдельных стран, изменения численности населения и рабочей силы отдельных стран; изменения демографической ситуации в странах, находящихся на разных этапах демографического перехода.
П1	понимание роли и места современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия в решении важнейших проблем человечества: приводить примеры проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука, на региональном уровне, в разных странах, в том числе в России; определять роль географических наук в достижении целей устойчивого развития;
П2	освоение и применение знаний о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема народонаселения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве;
П3	сформированность системы комплексных социально ориентированных географических знаний о закономерностях развития природы, размещения населения и хозяйства: различать географические процессы и явления и распознавать их проявления в повседневной жизни; использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов; проводить классификацию географических объектов, процессов и явлений; устанавливать взаимосвязи между социально-экономическими и

	геоэкологическими процессами и явлениями; между природными условиями
--	--

Код результата обучения	Наименование результата обучения
	и размещением населения, между природными условиями и природно-ресурсным капиталом и отраслевой структурой хозяйства стран; формулировать и/или обосновывать выводы на основе использования географических знаний;
П 4	владение географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П 5	сформированность умений проводить наблюдения за отдельными географическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями в результате воздействия природных и антропогенных факторов: определять цели и задачи проведения наблюдений; выбирать форму фиксации результатов наблюдения; формулировать обобщения и выводы по результатам наблюдения;
П 6	сформированность умений находить и использовать различные источники географической информации для получения новых знаний о природных и социально-экономических процессах и явлениях, выявления закономерностей и тенденций их развития, прогнозирования: выбирать и использовать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видео- и фотоизображения, геоинформационные системы), адекватные решаемым задачам; сопоставлять и анализировать географические карты различной тематики и другие источники географической информации для выявления закономерностей социально-экономических, природных и экологических процессов и явлений; определять и сравнивать по географическим картам разного содержания и другим источникам географической информации качественные и количественные показатели, характеризующие географические объекты, процессы и явления; определять и находить в комплексе источников недостоверную и противоречивую географическую информацию для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; самостоятельно находить, отбирать и применять различные методы познания для решения практико-ориентированных задач;
П 7	владение умениями географического анализа и интерпретации информации из различных источников: находить, отбирать, систематизировать информацию, необходимую для изучения географических объектов и явлений, отдельных территорий мира и России, их обеспеченности природными и человеческими ресурсами, хозяйственного потенциала, экологических проблем; представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) географическую информацию; формулировать выводы и заключения на основе анализа и интерпретации информации из различных источников географической информации; критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

П 8	сформированность умений применять географические знания для объяснения разнообразных явлений и процессов: объяснять изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления; объяснять географические особенности стран с разным уровнем социально-экономического развития, включая особенности проявления в них глобальных проблем человечества; использовать географические знания о
--------	---

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	мировом хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
П9	сформированность умений применять географические знания для оценки разнообразных явлений и процессов: оценивать географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших социально-экономических и геоэкологических процессов; оценивать изученные социально-экономические и геоэкологические процессы и явления;
П10	сформированность знаний об основных проблемах взаимодействия природы и общества, о природных и социально-экономических аспектах экологических проблем: описывать географические аспекты проблем взаимодействия природы и общества; приводить примеры взаимосвязи глобальных проблем; приводить примеры возможных путей решения глобальных проблем.
П11	понимание роли и места комплекса географических наук в системе научных дисциплин и в решении современных научных и практических задач: приводить примеры, подтверждающие значимую роль географических наук в достижении целей устойчивого развития; проявления глобальных проблем, в решении которых принимает участие современная географическая наука на региональном уровне, в странах мира, в том числе и России; приводить примеры географических прогнозов изменений геосистем разного ранга; определять задачи, возникающие при решении средствами географических наук глобальных проблем, проявляющихся на различных уровнях; оценивать возможности и роль географии в решении задач по достижению целей устойчивого развития.

П12	<p>освоение и применение системы знаний для вычленения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических процессов и явлений;</p> <p>описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве, новую многополярную модель политического мироустройства; называть цели устойчивого развития;</p> <p>сравнивать особенности компонентов природы, свойств природных процессов и явлений в пределах различных территорий и акваторий мира и России;</p> <p>классифицировать стихийные природные явления;</p> <p>извлекать и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов;</p> <p>определять географические факторы, влияющие на сущность и динамику важнейших природных процессов, в том числе процессов рельефообразования, формирования и изменения климата, изменения уровня Мирового океана, почвообразования, формирования зональных и азональных природных комплексов;</p> <p>освоение и применение системы знаний для выделения и оценивания географических факторов, определяющих сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов, явлений и экологических процессов.</p>
-----	---

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	<p>описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве, ареалы распространения основных религий;</p> <p>особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства на разных этапах его развития;</p> <p>особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства изученных стран;</p> <p>называть составные элементы мирового хозяйства, страны-лидеры по численности населения, по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок, секторы мирового хозяйства, сегменты мирового рынка;</p> <p>классифицировать ландшафты по заданным основаниям, стихийные природные явления;</p> <p>вычленять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов;</p> <p>вычленять географические факторы, определяющие сущность и динамику важнейших природных, социально-экономических объектов, процессов и явлений и экологических процессов, в том числе устанавливать взаимосвязи между значениями показателей рождаемости, смертности, средней ожидаемой продолжительности жизни и возрастной структурой населения, показателями суммарного коэффициента рождаемости и типами воспроизводства населения отдельных стран, особенностями хозяйства отдельных стран и регионов мира и России, факторами производства; сравнивать структуру экономики стран с различным уровнем социально-экономического развития, географические аспекты и тенденции развития социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;</p> <p>объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений: географические особенности территориальной структуры хозяйства отдельных стран, в том числе и России;</p> <p>причины этноконфессиональных конфликтов, особенности демографической ситуации в России и странах мира;</p> <p>различия в темпах и уровне урбанизации в странах разных типов социально-экономического развития;</p> <p>различия в уровне и качестве жизни населения в отдельных регионах и странах мира;</p> <p>направления международных миграций;</p> <p>особенности демографической политики в России и странах мира; особенности размещения населения отдельных стран;</p> <p>международную хозяйственную специализацию стран;</p> <p>называть составные элементы мирового хозяйства, страны-лидеры по численности населения, по производству основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, состав важнейших отраслевых и региональных интеграционных группировок;</p> <p>три сектора мирового хозяйства; сегменты мирового рынка;</p> <p>классифицировать ландшафты по заданным</p>

основаниям; стихийные природные явления;

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	<p>вычленять и оценивать географическую информацию, представленную в различных источниках, необходимую для подтверждения тех или иных тезисов;</p> <p>оценивать географические факторы, определяющие международную специализацию стран;</p> <p>природно-ресурсный капитал как фактор, влияющий на развитие отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства, международные миграции как фактор, влияющий на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах, с использованием различных источников географической информации;</p> <p>изменения направления международных экономических связей России в новых геополитических условиях;</p> <p>использовать знания об основных географических закономерностях для определения и сравнения свойств изученных географических объектов, явлений и процессов, в том числе знания о широтной зональности, свойств вод Мирового океана, вод суши, показателей гидроэнергетического потенциала рек;</p> <p>оценивать роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике, в производстве других важнейших видов промышленной и сельскохозяйственной продукции; использовать знания об истории развития земной коры для установления последовательности важнейших событий геологической истории Земли;</p> <p>объяснять распространение географических объектов, процессов и явлений, мерзлотных, ледниковых форм рельефа в пределах различных территорий мира и России, особенности образования и распространения тропических ураганов;</p> <p>объяснять географические особенности биоразнообразия;</p> <p>особенности влияния эндогенных и экзогенных рельефообразующих процессов на рельеф отдельных территорий мира;</p> <p>свойства основных типов почв;</p> <p>динамику изменения ресурсообеспеченности стран и регионов различными видами природных ресурсов;</p> <p>географические особенности территориальной структуры хозяйства России; размещение предприятий;</p> <p>оценивать природно-ресурсный капитал регионов России для развития отдельных отраслей промышленности и сельского хозяйства;</p> <p>оценивать изменения отраслевой и территориальной структуры хозяйства России;</p> <p>возможности России в развитии прогрессивных технологий;</p> <p>характеризовать политико-географическое положение России;</p> <p>конкурентные преимущества экономики России.</p>

П13	сформированность комплекса знаний о целостности географического пространства как иерархии взаимосвязанных природно-общественных территориальных систем: использовать географические знания о природе Земли и России, о населении, хозяйстве мира и России, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач в контексте реальной жизни, в том числе для установления взаимосвязей между различными элементами геосистем и их изменениями, между особенностями географического положения, природы,
-----	---

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	населения и хозяйства России (её регионов); характеризовать связи между нежеланием отдельных стран признавать реальность новой многополярной модели мироустройства и ростом глобальной и региональной нестабильности.
П14	<p>владение географической терминологией и системой географических понятий:</p> <p>применять географические понятия: устойчивое развитие, геоинформационные системы, ресурсообеспеченность, денудация и аккумуляция, мерзлотные, ледниковые формы рельефа, водный баланс территории, государственная территория и исключительная экономическая зона, континентальный шельф, политическая карта, государство, политико-географическое положение, монархия, республика, унитарное государство, федеративное государство, демографический взрыв, демографический кризис, суммарный коэффициент рождаемости, расширенное и суженное воспроизводство населения, демографический переход, старение населения, состав населения, структура населения, экономически активное население, индекс человеческого развития (ИЧР), народ, этнос, плотность населения, миграции населения, расселение населения, демографическая политика, субурбанизация, ложная урбанизация, рурбанизация, мегалополисы, глобальные города, развитые и развивающиеся, новые индустриальные, нефтедобывающие страны, мировое хозяйство, международная экономическая интеграция, международная хозяйственная специализация, международное географическое разделение труда, отраслевая и территориальная структура мирового хозяйства, транснациональные корпорации (ТНК), «сланцевая революция», водородная энергетика, «зелёная энергетика», «органическое сельское хозяйство», транспортная система, «контейнерные мосты», информационная инфраструктура, цепочки добавленной стоимости, глобализация и деглобализация мировой экономики, энергетический переход – для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.</p>
П15	<p>владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, сформированность умений проводить учебные исследования, в том числе с использованием моделирования и проектирования как метода познания природных, социально-экономических и геоэкологических явлений и процессов:</p> <p>самостоятельно выбирать тему;</p> <p>определять проблему, цели и задачи наблюдения или исследования; формулировать гипотезу;</p> <p>составлять план наблюдения или исследования;</p> <p>определять инструментарий (в том числе инструменты геоинформационных систем) для сбора материалов и обработки результатов наблюдения или исследования.</p>
П16	сформированность навыков картографической интерпретации природных, социально-экономических и экологических характеристик различных территорий и акваторий: представлять информацию о природе Земли, населении и хозяйстве мира и России в виде карт, картограмм, картодиаграмм.

П17	готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности;
-----	---

Код результ ата обучени я	Наименование результата обучения
	<p>владение навыками получения необходимой информации из различных источников и ориентирования в них для критической оценки и интерпретации информации, получаемой из различных источников;</p> <p>работы с геоинформационными системами: определять и сравнивать по разным источникам информации географические аспекты и тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;</p> <p>анализировать и интерпретировать полученные данные, критически их оценивать, формулировать выводы;</p> <p>оценивать научность аргументации географических прогнозов;</p> <p>использовать геоинформационные системы как источник географической информации, необходимой для изучения особенностей природы Земли;</p> <p>природы, населения и хозяйства России, взаимосвязей между ними;</p> <p>представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы, карты) информацию об особенностях природы Земли, природы, населения и хозяйства России и отдельных регионов;</p> <p>использовать различные источники географической информации для оценивания места и роли России в мире по производству важнейших видов промышленной и сельскохозяйственной продукции;</p> <p>классифицировать страны по типам воспроизводства населения, по занимаемым ими позициям относительно России, по уровню социально-экономического развития, по особенностям функциональной структуры их экономики с использованием различных источников географической информации;</p> <p>сравнивать страны по уровню социально-экономического развития;</p> <p>показатели, характеризующие демографическую ситуацию отдельных стран мира, роль отдельных отраслей в национальных экономиках, энергоёмкость валового внутреннего продукта (ВВП) отдельных стран мира;</p> <p>оценивать влияние международных миграций на демографическую и социально-экономическую ситуацию в отдельных странах и регионах России; условия отдельных территорий стран мира и России для размещения предприятий и различных производств;</p> <p>роль ТНК в формировании цепочек добавленной стоимости;</p> <p>влияние глобализации мировой экономики на хозяйство стран разных социально-экономических типов;</p> <p>объяснять особенности отраслевой структуры хозяйства изученных стран;</p> <p>использовать знания об ареалах распространения мировых религий и их современных изменениях для формулирования выводов и заключений о различиях основных культурно-исторических регионов мира, международных экономических отношениях;</p> <p>представлять в различных формах (графики, таблицы, схемы, диаграммы) информацию о структуре населения, географических особенностях развития отдельных отраслей, размещении хозяйства изученных стран.</p>
П18	<p>сформированность умений проводить географическую экспертизу разнообразных природных, социально-экономических и экологических процессов: оценивать современное состояние окружающей среды, аргументировать географические прогнозы;</p> <p>составлять прогноз изменения географической среды под воздействием природных факторов и деятельности человека.</p>

Код результата обучения	Наименование результата обучения
П19	<p>применение географических знаний для самостоятельного оценивания уровня безопасности окружающей среды, адаптации к изменению её условий, в том числе на территории России;</p> <p>влияния последствий изменений в окружающей среде на различные сферы человеческой деятельности на региональном уровне: сопоставлять, оценивать и аргументировать различные точки зрения на актуальные экологические и социально-экономические проблемы стран мира и России.</p>
П20	<p>сформированность системы знаний об основных процессах, закономерностях и проблемах взаимодействия географической среды и общества, о географических подходах к устойчивому развитию территорий, готовность к самостоятельному поиску методов решения практико-ориентированных задач:</p> <p>называть цели устойчивого развития;</p> <p>приводить примеры изменений геосистем в результате природных и определять проблемы взаимодействия географической среды и общества в пределах различных природных комплексов Земли, на территории России;</p> <p>оценивать различные подходы к решению геоэкологических проблем;</p> <p>интегрировать и использовать географические знания и сведения из источников географической информации для составления географических прогнозов изменения геосистем под влиянием природных и антропогенных факторов, положительных и отрицательных эффектов изменения климата на территории России, для решения проблем, имеющих географические аспекты, и для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач.</p>

- в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической и практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Общая характеристика мира				
Тема 1.1. Введение. Современная география	Л1-14	<p>Способность перечислять основные базовые понятия и определения географии</p> <p>Способность дат</p>	устный (письменный)	Вопросы

	Л1-14	характеристику структур ы географии, традиционным и новым методам географических исследований	опрос (п. 5.1) тестирование	на зачет (п.6.1)
--	-------	--	--------------------------------	---------------------

	М 1-13	Способность определять географические понятия, классифицировать выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, делать выводы.		
	П 1-20	Способность сформировать представления о географической науке, её роли в освоении планеты, о географических знаниях как компоненте научной картины мира		
	П 1-20	Способность применить знания для количественного и качественного анализа компонентов географической среды Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
Тема 1.2. Современная политическая карта мира	Л1-14	Способность обладать целостным мировоззрением, соответствующим современному уровню развития науки и общественной практики	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-13	Способность выявлять и объяснять географические аспекты различных текущих событий и ситуаций		
	П1-5	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П6-8	Способность характеризовать процессы, происходящие		

		В географической среде		
	П9- 20	Способность оцениват ь важнейшие социальн о- экономические событи я международной жизн и, геополитической и геоэкономической ситуации в мире и в России		
Тема 1.3. География мировых природных ресурсов	Л1- 14	Способность понимания единства географического пространства как среды необходимой защищать от истощения природных ресурсов	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальны	Вопро сы на зачет (п.6.1)

	М 1- 1 3	Способность выявлять и объяснять географические аспекты различных текущих событий и ситуаций	м заданием (п.5.2) тестирование	
	П1-5	Способность владеть картографической грамотностью и уметь воспользоваться картой		
	П6-20	Способность использовать различные географические знания в повседневной жизни для объяснения и оценки различных явлений и процессов		
Тема 1.4. География населения мира	Л1-2	Способность обладать целостным мировоззрением, соответствующим современному уровню развития науки и общественной практики	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	Л3-14	Способность понимать многообразие культур мира и его регионов, толерантным отношением к представителям других этносов как носителей культуры		
	М 1- 1 3	Способность устанавливать причинно-следственные связи между процессами и явлениями среди населения		
	П1-5	способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П6-20	умение составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		

Тема 1.5 Мирово е хозяйст во	Л1-6	Способность изложи ть характеристику территориальной и отраслевой структуры мирового хозяйства	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуаль ным заданием (п. 5.2) тестирование	Вопро сы на зачет (п.6.1)
	М 1- 1 3	Способность позиционировать себя, свой регион и страну в контексте общемирово го развития		
	П1	Способность производить отборнеобходимых источник ов географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде;		

	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира;		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
	П6-20	Способность оценивать характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития		
Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства	Л1	Обладание целостным мировоззрением, соответствующим современному уровню развития общественной практики	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	Л3	понимание многообразия культур мира и его регионов, толерантным отношением к представителям других этносов как носителей культуры		
	М1-13	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		

П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде
П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке
П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации
П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в

	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
	П6	Способность оценивать характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития		

Раздел 2. Региональная характеристика мира

Тема 2.1. Зарубежная Европа	Л 1-14	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование Работа над индивидуальным заданием (п. 5.2)	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М 1-13	Способность оценивать специализацию страны в системе международного географического разделения труда		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		

	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
Тема 2.2 Зарубежная Азия	Л1-14	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) Работа над индивидуальными	Вопросы на зачет (п.6.1)

	М1-13	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира	м заданием (п.5.2) тестирование	
	П1	Способность производить отборнеобходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболееважные экологическ ие, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
Тема 2.3. Африка	Л1-14	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный)опрос (п. 5.1) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-13	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и странмира		
	П1	Способность производить отборнеобходимых источников		

	ов географической информации
П2	Способность характеризоват ь процессы, происходящие в
П3	Способность составлят ь географические описания населения, хозяйства и экологической обстанов ки отдельных стран и регионов мира
П4	Способность выделять наиболееважные экологическ ие, социально-экономические проблемы
П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке

Тема 2.4. Америка	Л1-14	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-13	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
Тема 2.5 Австралия и Океания	Л1-14	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-13	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		

П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде
П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира
П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы
П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке

Тема 2.6 Россия в современн ом мире	Л 1-6	Способность изложить географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М 1-13	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в географической среде		
	П3	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		
	П5	Способность давать научное объяснение процессам, явлениям, закономерностям, протекающим в географической оболочке		
	П6	Способность оценивать характер взаимодействия деятельности человека и компонентов природы в разных географических условиях с точки зрения концепции устойчивого развития		

Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества	Л1-14	российская гражданская идентичность и гражданская позиция, готовность вести диалог и достигать взаимопонимания, критически осмысливать публикации в СМИ и Интернете	устный (письменный) опрос (п. 5.1) тестирование	Вопросы на зачет (п.6.1)
	М1-13	Способность составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира		
	П1	Способность производить отбор необходимых источников географической информации		
	П2	Способность характеризовать процессы, происходящие в		

	ПЗ	Способность составлять географические описания населения, хозяйства и экологической обстановки отдельных стран и регионов мира		
	П4	Способность выделять наиболее важные экологические, социально-экономические проблемы		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по 4-х бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (максимальная сумма баллов по дисциплине равна 60 баллам)

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение, диспут, дискуссия, коллоквиум) 5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной

области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся не глубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием

логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, эссе, конспект, контрольная работа, расчетно-графическая работа, письменный отчет по лабораторной работе, портфолио, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации, творческое задание, курсовая работа).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» /	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных

«отлично»	компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для устного (письменного) опроса:

Тема 1.1. Введение. Современная география

- 1 Дайте понятие «Географии» как науки.
- 2 Перечислите источники географической информации.
- 3 Опишите роль и значение географии в системе наук.
- 4 Укажите новые методы географических исследований.

Тема 1.2. Современная политическая карта мира

1. В чем выражается многоликость современного мира?
2. Какие формы правления и административно-территориального устройства выделяют?
3. Что общего у следующих стран: США, ФРГ, Франции, Великобритании, Японии?
4. Какие из перечисленных ниже стран могут служить примерами:
 - а) стран, имеющих республиканскую форму правления:

Болгария, Польша, Великобритания, Франция, Япония, Саудовская Аравия;

б) стран, имеющих федеративное административно-территориальное устройство:

Великобритания, США, ФРГ, Франция, Индия.

5. Указать, какие из перечисленных ниже стран добились политической независимости после Второй мировой войны:

Иран, Индия, Индонезия, Таиланд, Египет, Алжир, Колумбия, Мексика.

6. Приведите примеры двух-трех стран, к которым подходит название «Страна тысячи островов».
7. Назовите примеры новых индустриальных стран.
8. Дайте определение терминов «суверенное государство», «республика», «федеративное государство».

Тема 1.3. География мировых природных ресурсов

1. В чем заключается сходство и различие между понятиями «природа» и «географическая среда»?
2. Почему о ресурсообеспеченности нельзя судить только по размерам запасов?
3. В чем заключаются изменения, происходящие в структуре мирового земельного фонда?
4. В чем заключаются причины обострения водной проблемы человечества?
5. Каковы отрицательные последствия выпадения кислотных дождей?
6. Какие ресурсы являются основой для отдыха и туризма человека?

Тема 1.4. География населения мира

1. Какие выделяют типы воспроизводства населения?
2. Каковы географические различия в половом составе населения мира?
3. Какие причины влияют на размещение и плотность населения мира?
4. Какие изменения произошли после Второй мировой войны в характере и географии внешних миграций населения мира?

Тема 1.5 Мировое хозяйство

- 1 Укажите современные особенности развития мирового хозяйства.
- 2 Что прежде всего отличает географическую модель современного мирового хозяйства?
- 3 Специализация отдельных стран на производстве определенных видов продукции и услуг и в последующем обмене ими называется
- 4 Укажите трехчленную модель мирового хозяйства
- 5 В чем заключается эволюционный путь развития мирового хозяйства?
- 6 На какие делятся факторы размещения?

Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства

- 1 На какие группы делятся все отрасли промышленности в зависимости от времени возникновения?
- 2 Представьте структуру ТЭК (топливно-энергетического комплекса).
- 3 Укажите структуру электроэнергетики?
- 4 В каком районе расположены нефтеэкспортирующие страны?
- 5 Назовите первую ведущую отрасль материального производства. 6 Назовите вторую ведущую отрасль материального производства.
- 7 Укажите как называется группа отраслей куда входят автомобилестроение, выплавка алюминия, производство пластмасс и химических волокон?
- 8 Перечислите новейшие отрасли.
- 9 Как называются этапы развития, которая прошла топливно-энергетическая промышленность?
- 10 Сколько выделяют машиностроительных регионов мира. 11 Перечислите отрасли сельского хозяйства.
- 12 Какое понятие характеризует такие преобразования: выведение новых скороспелых сортов зерновых культур, расширение ирригации, применение современной техники и др.

Тема 2.1. Зарубежная Европа

- 1 Какие главные черты можно выделить в экономико-географическом положении Европы?

- 2 Какие природные предпосылки можно указать для размещения промышленности Зарубежной Европы?
- 3 Какой тип воспроизводства характерен для Зарубежной Европы?
- 4 Какое основание имеет половно-возрастная пирамида Зарубежной Европы?
- 5 Какой тип миграции характерен для Зарубежной Европы?
- 7 Самая многочисленная языковая семья в Зарубежной Европе?
- 8 Господствующая религия в Зарубежной Европе?
- 9 Какой тип городов сложился в Зарубежной Европе?
- 10 Назовите ведущую отрасль промышленности в Зарубежной Европе?
- 11 Назовите какая отрасль промышленности занимает второе место в Зарубежной Европе?
- 12 Какие энергоресурсы заняли ведущее место в топливно-энергетическом хозяйстве большинства стран Зарубежной Европы?
- 13 Главные отрасли сельского хозяйства Зарубежной Европы?
- 14 Определите конфигурацию транспортного направления в Зарубежной Европе?
- 15 Главный элемент территориальной структуры региона Зарубежной Европы?

Тема 2.2. Зарубежная Азия

- 1 Какие главные черты можно выделить в экономико-географическом положении Зарубежной Азии?
- 2 Укажите энергоресурс, определяющий роль региона Зарубежной Азии в международном разделении труда?
- 3 Какой тип воспроизводства характерен для Зарубежной Азии?
- 4 Этнический состав населения Зарубежной Азии однонациональный или многонациональный?
- 5 Какой процесс оказывает сильное влияние на размещение населения?
- 6 Какие мировые религии существуют в Зарубежной Азии?
- 7 Какой тип городов сложился в Зарубежной Азии?
- 8 Укажите перспективу социально-экономического развития городов для Зарубежной Азии?
- 9 Расшифруйте группировку НИС в Зарубежной Азии?
- 10 Почему из всех экономически развитых стран «сдвиг к морю» хозяйства получил наиболее яркое выражение в Японии?

Тема 2.3. Африка

- 1 Укажите критерии оценки экономико-географического положения Африки?
- 2 По запасам каких природных ресурсов лидирует Африка?
- 3 На каком этапе демографического перехода находится Африка?
- 4 Как можно охарактеризовать этнический состав населения Африки?
- 5 Какой тип отраслевой структуры хозяйства сохраняется в Африке?
- 6 Как называется узкая специализация хозяйства характерная для Африки?
- 7 Какая промышленность определяет место Африки в международном разделении труда?
- 8 Укажите вторую отрасль, определяющую место Африки в мировом хозяйстве?
- 9 Какой тип городов сложился в Африке?
- 10 Какие субрегионы выделяют в Африке?

Тема 2.4 Америка

- 1 Какое место США занимают по размерам территории среди стран мира?
- 2 По государственному строю США является
- 3 Какое место занимает США по численности населения?
- 4 Какой процесс оказывает большое влияние на динамику численности США?
- 5 Какие этнические группы выделяют в США?

- 6 Какой тип городов сложился в США?
- 7 Укажите названия мегалополисов в США?
- 8 Основной тип сельскохозяйственного предприятия в США?
- 9 Какой особый тип образует транспортная система США (вместе с Канадой)?
- 10 Что характерно для современного географического рисунка хозяйства США?
- 11 Какие факторы особенно большое значение приобрели в эпоху НТР в США?
- 12 Как называется старейший промышленный пояс в США?
- 13 Как называется промышленный пояс в США, который специализируется на выпуске трудоемкой и энергоемкой продукции?
- 14 Какие культуры определяют профиль растениеводства в США в первую очередь?
- 15 Укажите наименования сельскохозяйственных поясов в США?
- 16 Какое место в мире США занимают по размерам внешнеторгового оборота?

Тема 2.5 Австралия и Океания

- 1 Назовите столицу Австралии.
- 2 Укажите отрасль международной специализации Австралии.
- 3 Какое место по площади занимает Австралия?
- 4 Какая преобладающая вера в Австралии?
- 5 Какое место занимает Австралия по поголовью овец?
- 6 Сколько штатов имеет Австралия?
- 7 Какой южный остров принадлежит Австралии?

Тема 2.6 Россия в современном мире

- 1 Какое место занимает Россия по площади? 2 По форме правления Россия является?
- 3 Укажите форму административно-территориального устройства России? 4 Какое место в мире занимает Россия по запасам природного газа?
- 5 Какое место в мире занимает Россия по запасам серебра и никеля?
- 6 Какое место в мире занимает Россия по ресурсам пресной воды и гидроэнергии?
- 7 Какое место в мире занимает Россия по площади пашни?
- 8 Какое место в мире занимает Россия по лесопокрытой площади?

Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества

- 1 Как называется процесс расширения и углубления взаимосвязей и взаимозависимостей между странами, народами и отдельными людьми?
- 2 Какая проблема считается главной для выживания человечества?
- 3 Как называется управляемый процесс такого развития общества и природы, которое должно обеспечить благоприятные условия и для сохранения природы, и для жизни нынешних и будущих поколений?
- 4 К какой глобальной проблеме относится стабилизации численности населения Земли?
- 5 Как называется организация, которая в 70-х годах обсуждала глобальные прогнозы?

5.2 Индивидуальные задания.

Индивидуальные задания студента необходимо выполнить в письменном виде, ответив на вопросы. Представлены ниже по вариантам.

Тема 1.2: Современная политическая карта мира

Индивидуальное задание студента по теме 1.2: Современная политическая карта мира

(Вариант 1)

- 1 Какая форма правления предусматривает передачу власти по наследству? а. республика

- б. монархия в.
- федерация
- г. унитарная республика.

2. Наука о территориальной дифференциации политических явлений и процессов, называется_____.

3. Расставьте следующие страны по мере убывания площади:

- а. Канада
- б. Австралия.
- Россия
- г. Китай.
- США
- е. Бразилия.

4. Перечислите страны, добившиеся огромного скачка в развитии в 80-х и 90-х годах, их ещё называют «азиатскими драконами».

5. Политика, направленная на отделение, обособление и ставящая главной целью создание собственного национального государственного образования - _____.

6. Высокий уровень экономического и социального развития страны характеризуется в первую очередь:

- а. численностью населения; б. ВВП на душу населения; в. плотностью населения;
- г. ценами на газеты и журналы.

7. Выберите правильное утверждение:

- а. главной «горячей точкой» мира является Европа
- б. «азиатскими драконами» называют новые индустриальные страны. в мире преобладают монархии.

Индивидуальное задание студента по теме 1.2: Современная политическая карта мира

(Вариант 2)

1 Какой континент не имеет монархий?

- а. Европа
- б. Африка
- в. Южная Америка. г. Азия.

2. Часть политической географии, выражающая государственную политику по отношению к границам страны и её взаимодействию с другими соседними странами, называется_____.

3. К микрогосударствам Европы относятся:

- а. Ватикан б.
- Монако в.
- Бруней
- г. Португалия

4. Укажите группировку нефтеэкспортирующих стран-_____.

5. Организация Североатлантического договора - _____.

6. Укажите, какими событиями связан новый этап международных отношений?

7. Установите соответствие:

1) Австралия 2) Болгария 3) Кувейт 4) Италия.

а. страна переселенческого капитализма

- б. стран – член ОПЕК. в. стран – член ЕС

г. страна – постсоциалистическое государство.

Тема 1.3 География мировых природных ресурсов

Индивидуальное задание студента по теме 1.3: География мировых природных ресурсов (Вариант 1)

1. Природные ресурсы – это:

- а) средства, не созданные человеком, существующие в природе и используются непосредственно или в переработанном виде;
- б) почвы, воды, минералы;
- в) земельные ресурсы и полезные ископаемые.

2. Какой из перечисленных видов топлива, используемых на ТЭС, является наиболее «экологически чистым»? а) газ

- б) мазут
- в) уголь
- г) торф.

3. Как использовать природные условия и ресурсы, чтобы уменьшить отрицательные последствия в природе? Приведите примеры.

4. Какие земли представляют наибольшую ценность?

- а) населенные пункты
- б) луга и пастбища)
- в) пашни
- г) леса и кустарники.

5. Выберите страны с наиболее высоким геотермальным потенциалом:

- а) Корея, Китай, Россия
- б) Филиппины, Мексика, Камчатка в России в) ФРГ, Бразилия, Великобритания.

6. Под этими природными ресурсами понимаются компоненты природной среды, объекты хозяйственной деятельности, обладающие уникальностью, оригинальностью, эстетической привлекательностью, целебно-оздоровительной значимостью и др. -

7. В каких странах больше всего используются опреснительные установки:

- а. Тунис, Ливия, Египет
- б. Канада, Финляндия, Швеция в. Гвинея, Австралия, Бразилия.

Индивидуальное задание студента по теме 1.3: География мировых природных ресурсов

(Вариант 2)

1. Воспроизводство природных ресурсов – это:

- а) проведение профилактических мероприятий;
- б) возобновление объемов эксплуатационных ресурсов; в) восстановление утраченных свойств и качеств.

2. Какой из перечисленных видов энергетических ресурсов относится к числу нетрадиционных?

- а) попутный газ
- б) гидроэнергоресурсы в) торф
- г) энергия ветра.

3. Соотношение между величиной запасов и размерами использования природных ресурсов называется _____.

4. К горючим полезным ископаемым относятся:

- а) лес

- б) нефть в)
уголь) газ.

5. Наименее обеспечены лесными ресурсами страны:

- а. США, Египет
б. Ливия, Индия, ЮАР)
Канада, Финляндия.

6. Укажите страны, обладающие наибольшими разведанными запасами природного газа:

7. Сумма запасов поверхностных и подземных вод, которые используются или могут быть использованы, называются _____ ресурсами.

Тема 1.4 География населения мира.

Индивидуальное задание студента по теме 1.4 География населения мира.

(Вариант 1)

1. Понятие о демографическом переходе и его стадиях.
2. Какова роль природных условий в размещении населения?
3. Укажите среди регионов мира с наибольшей численностью населения:

а) Южная Америка

- б) Северная Америка в)
Латинская Америкаг)
Океания

д) Австралия.

4. Современная международная демографическая политика. Опыт Китая и Индии.

5. Установите соответствие между странами и критерием людности:

Страна	Критерий людности
а) Индия, Иран	1. свыше 30 тыс. чел.
б) Швейцария, Малайзия	2. свыше 20 тыс. чел.
в) Нигерия	3. свыше 10 тыс. чел.
г) Япония	4. свыше 5 тыс. чел.

6. Наиболее научно обоснованная точка зрения на рост численности населения и контроль за рождаемостью:

- а) отсутствие необходимости контролировать рождаемость, так как люди – это важный фактор в решении возникающих проблем;
б) свобода людей в решении, сколько иметь детей, но только в той степени, в которой это не нарушает прав других на выживание;
в) снятие всех ограничений на воспроизводство человечества;
г) отрицание первостепенности демографических проблем, так как они могут быть разрешены на экономическом и технологическом уровнях.

7. Процесс сбора демографических, экономических и социальных данных, характеризующих в определенный момент времени каждого жителя страны или территории, называется:

- а) специальные выборочные обследования б)
текущий учет демографических событий в) списки и
регистры населения
г) перепись населения.

8. Раскройте понятие «закрытое» население.

9. Ученый, впервые предложивший математическую прогнозную модель развития населения:

- а) Ж. Буржуа-Пишаб) Т.Р.
Мальтус
в) Ж. Гийяр

г) П.С. Лаплас.

10. Как называются города, которые играют все большую роль не как ядра концентрации населения, а как центры обмена трудовыми ресурсами?

**Индивидуальное задание студента по теме 1.4 География населения мира.
(Вариант 2)**

1. Священник, который интерпретировал демографический рост как независимую переменную, которая корректируется действием "разрушительных" (войны, эпидемии, голод) и "предупредительных" (безбрачие, позднее вступление в брак и т.п.) социальных факторов:

а) Ж. Буржуа-Пишаб) Т.Р.

Мальтус

в) Ж. Гийяр

г) П.С. Лаплас.

2 Опишите понятие «депопуляция», раскройте причины.

3 Выявите разницу между внешними и внутренними миграциями. Чем отличаются побудительные мотивы тех и других миграций?

4 Какая из перечисленных ниже стран имеет самую высокую плотность населения:

а) Бангладешб)

Непал

в) Китай г)

Индияд) ФРГ.

5. Возрастно-половые пирамиды, их построение и анализ.

6. Основными признаками, по которым выделяются города, являются:

а) повышенная плотность населения и застройкиб) особый вид деятельности

в) своеобразный, особый, городской образ жизниг) особый, городской тип застройки

д) все перечисленное.

7. Как называется население, которое характеризуется постоянной общей численностью и постоянным возрастным составом?

8. Как называется население, которое характеризуется постоянным цепным темпом роста, т.е. растёт в геометрической прогрессии (или снижается такими же темпами).

9. Особенности пирамиды для экономически развитых стран.

10. Как называются города, которые приобретают роль центров обмена и управления миграцией, направлены на привлечение качественного "человеческого потенциала"?

Тема 1.5 Мировое хозяйство

Индивидуальное задание студента по теме 1.5 Мировое хозяйство

Вариант 1

1 Раскройте понятие «Географическое разделение труда».

2 Показатель, характеризующий стоимость конечной продукции за год, выпущенной на территории данной страны называется

3 Укажите составные части научно-технической революции.

4 Перечислите основные модели мирового хозяйства.

5 Какие отрасли характерны для старо промышленных районов?6

Расшифруйте аббревиатуру АТР.

12 Укажите группы стран в двухчленной модели мирового хозяйства.13 Укажите трехчленную модель мирового хозяйства.

14 Укажите новейшие отрасли мирового хозяйства.

10 Как называется показатель, характеризующий стоимость конечной продукции за год, выпущенной на территории данной страны?

Раздел 2. Региональная характеристика мира Тема 2.1 Зарубежная Европа

Индивидуальное задание студента по теме 2.1 Зарубежная Европа

Проведите логическую последовательность анализа экономико-географического положения (ЭГП) территории страны (региона) (по выбору). Работа выполняется в виде презентации по типовому плану:

Задание. Раскрыть по плану экономико-географическую характеристику страны. Вывод о развитии стран.

1. Общие сведения о стране (тип страны, размер и состав территории, государственное устройство, столица, участие в международных военных и экономических организациях и т.п.);
2. Географическое положение: вид географического положения, местонахождение в регионе, с какими странами и где граничит, чем и где омывается, особенности политико-экономико-географического положения;
3. Природные условия и ресурсы;
4. Население: численность, особенности размещения, воспроизводства, полового, возрастного, национального и религиозного состава, уровня урбанизации, крупнейшие города и агломерации, характерные черты внутренних и внешних миграций, количественные и качественные характеристики трудовых ресурсов;
5. Структура национального хозяйства;
6. Отрасли специализации промышленности, крупнейшие промышленные районы и центры;
7. Отрасли специализации сельского хозяйства, главные сельскохозяйственные районы;
8. Характерные черты развития транспорта;
9. Характерные особенности непродовольственной сферы;
10. Внешние экономические связи: главные экономические партнёры, структура и основные статьи экспорта и импорта.

Тема 2.2 Зарубежная Азия

Индивидуальное задание студента по теме 2.2 Зарубежная Азия

По представленному описанию страны необходимо дать её название.

..... — великое древнее государство, возникшее задолго до новой эры. Оно внесло огромный вклад в материальную и духовную культуру человечества. ЭГП — третье по размерам территории государство мира, протянувшееся в центральной и восточной частях Азии с востока на запад на 5,7 тыс. км, а с севера на юг — на 3,7 тыс. км. Границы проходят как по высокогорным территориям, так и в межгорных долинах. Границы с Монголией и Россией на большом протяжении имеют равнинный характер. Чрезвычайно выгодно приморское положение страны. Практически незамерзающие моря открывают широкий выход в Тихий океан и огромные возможности для развития внешних экономических связей. Природные ресурсы велики и разнообразны. На севере страны расположены огромные массивы дальневосточных лесов, на юге пространства заняты тропическими лесами. Страна занимает одно из первых мест в мире по запасам каменного угля, железной и марганцевой руд, бокситов и цинка, олова, вольфрама, молибдена и других видов минерального сырья. Огромные водные ресурсы хранят в себе крупные запасы гидроэнергии. — самая многонаселенная страна в мире. Согласно переписи 2021 г. численность населения страны составила 1 млрд 412 млн чел. Хотя в стране и проводится активная демографическая политика по снижению темпов роста населения, всё равно население растёт быстрыми темпами. С одной стороны, такое большое население предопределяет огромные трудовые ресурсы (около 880 млн чел.), с другой — обостряет жилищную и продовольственную проблемы. ... — страна многонациональная. Большая часть национальных меньшинств проживает во внутренних районах страны. Для характерны большие контрасты расселения: почти 90% жителей сосредоточены на 1/3

территории страны на востоке. слабо урбанизированная страна, лишь каждый третий житель страны — горожанин. При этом ни в одном другом государстве мира нет такого количества городов-миллионеров (около 40).

За последние десятилетия хозяйство которого основывается на общественной собственности, превратился в крупное индустриальное государство с самыми высокими темпами развития. Основу топливно-энергетического комплекса образует угольная промышленность. Добыча угля рассредоточена по многим бассейнам Севера и Востока страны. Растет добыча нефти и газа. Производство электроэнергии базируется на ТЭС (3/4 электроэнергии). В стране осуществляется программа развития гидроэнергетики. Основу металлургического комплекса составляют крупные комбинаты полного цикла, ориентирующиеся на месторождения каменного угля и железной руды.

В машиностроительном комплексе преобладают не специализированные, а универсальные предприятия. Они тяготеют к крупным городам, к морским портам и металлургическим базам. В последние годы ... добилась заметных успехов в производстве бытовой электроаппаратуры, приборов, ЭВМ.

Химический комплекс опирается на продукты коксо- и нефтехимии, горнохимическое и растительное сырье. Выделяют две группы производств: 1) минеральных удобрений; 2) бытовой химии и фармацевтики. По производству хлопчатобумажных тканей ... занимает одно из ведущих мест в мире. В сельском хозяйстве ... занято 400 млн чел. В растениеводстве резко преобладают зерновые — 80% всех посевов. Главной возделываемой культурой остается рис. Он выращивается на орошаемых землях, на юге страны и в долинах крупных рек. Также выращиваются кукуруза, чай, картофель. Среди технических культур преобладает хлопчатник, основные посевы которого сосредоточены в бассейнах рек На северо-западе Китая преобладает интенсивное кочевое или полукочевое скотоводство. Разводят рабочий скот: лошадей, быков, волов. Примерно половина грузооборота и пассажирооборота приходится на железнодорожный транспорт. Однако растет доля автомобильного, морского и трубопроводного транспорта.

5.4 Примеры тестовых заданий Раздел

1 Общая характеристика мира

1. Найдите ошибку в сочетании «государство — столица»:

- | | | |
|---------------------|-----------------------|---------------------|
| а) Абу — Даби - ОАЭ | б) Швеция — Стокгольм | в) Мьянма — Даккаг) |
| Сирия — Дамаск | д) Швейцария — Берн | е) Австрия — Вена |
| ж) Франция — Париж | з) Турция — Анкара | и) Болгария — София |

2. Подберите пары по принципу “страна - столица”:

- | Страны: | Столицы: |
|----------------|----------|
| 1) Лихтенштейн | а) |
| | Брюссель |
| 2) Болгария | б) София |
| 3) Бельгия | в) |
| | Лиссабон |
| 4) Португалия | г) Вадуц |

3. Выберите монархию:

- | | | | | |
|------------|-------------|-------------|--------------|-------------|
| а) Вьетнам | б) Молдавия | в) Италия | г) ЮАР | д) Тонга |
| е) Либерия | ж) Зимбабве | з) Хорватия | и) Финляндия | к) Сингапур |

4. В какой из стран столица является крупнейшим городом своей страны:

- | | | | | | | |
|-------------|--------------|--------|-------------|----------|--------------|-----------|
| а) Бразилия | б) Австралия | в) США | г) Пакистан | д) Индия | е) Индонезия | ж) Турция |
|-------------|--------------|--------|-------------|----------|--------------|-----------|

5. Укажи страну, не имеющую общей границы с Китаем:

- | | | | | |
|--------------|----------|-----------|-------------|--------|
| а) Вьетнам | б) Непал | в) Мьянма | г) Монголия | д) |
| | | | | Россия |
| е) Казахстан | ж) Лаос | з) Индия | и) КНДР | к) |
| | | | | Бутан |

6. Найдите ошибку в сочетании «государство — столица»:

- | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------------------------|
| а) Венгрия — Будапешт | б) Багамские острова — Нассау | в) Никарагуа — Никарагуаг) |
| Эквадор — Кито | д) Тонга — Нукуалофа | е) Ботсвана — Габороне |
| ж) Малави — Лилонгве | з) Турция — Анкара | и) Болгария — София |

7. Подберите пары по принципу «страна - столица»:

- | Страны: | Столицы: |
|--------------|---------------|
| 1) Дания | а) Афины |
| 2) Румыния | б) Копенгаген |
| 3) Греция | в) Белград |
| 4) Югославия | г) Бухарест |

8. Подчеркните единственную страну, в которой нет монархии:

- | | | | | |
|-------------------|------------|-----------|-------------|---------------|
| а) Катар | б) Таиланд | в) Бруней | г) Малайзия | д) Япония |
| е) Великобритания | ж) Швеция | з) Лесото | и) Испания | к) Сан-Марино |

9. В какой стране столица меньше других городов этой страны по численности населения:

- | | | | |
|-------------------|------------|------------|-----------|
| а) Великобритания | б) Марокко | в) Франция | г) Польша |
| д) Египет | е) Япония | ж) Перу | |

10. Укажи страну, не имеющую общей границы с Индией:

- | | | | | |
|--------------|---------------|--------------|-----------|----------|
| а) Пакистан | б) Афганистан | в) Непал | г) Бутан | д) Китай |
| е) Шри-Ланка | ж) Лаос | з) Бангладеш | и) Мьянма | |

Раздел 2. Региональная характеристика мира

1. Найдите соответствие между столбцами:

- | Страны: | Отрасли международной специализации: |
|--------------|--|
| 1) Алжир | а) Автомобили, электроника, промышленное оборудование |
| 2) Гондурас | б) Кофе, бананы, сахар, мясо и мясные продукты |
| 3) Италия | в) Нефть и нефтепродукты, вина, финики, цитрусовые |
| 4) Финляндия | г) Бумага, суда, продукция деревообрабатывающей промышленности, электротехника |

2. Определите две страны Европы, расположенные на одном полуострове, имеющие значительные лесные ресурсы и развитую гидроэнергетику. Чем отличается хозяйство той из этих стран, которая расположена южнее:

- а) она добывает и экспортирует нефть
б) на ее территории построены атомные электростанции
в) она имеет развитую автомобильную промышленность
г) она имеет большой торговый флот и является крупным морским перевозчиком

3. Определите страну ЮВА, территория которой занимает часть известного полуострова и часть крупного острова, покрыта тропическими лесами и специализируется на производстве натурального каучука и добыче олова

- | | | |
|-----------|--------------|----------------------|
| а) Бруней | б) Сингапур | в) Восточный Тиморг) |
| Малайзия | д) Филиппины | е) Новая Зеландия |

4. Выделите страну, расположенную вблизи полярного круга, в хозяйстве которой основной отраслью является рыболовство и рыбопереработка, термальные воды используются для отопления и парникового хозяйства.

- | | | | |
|-------------|-----------|-------------|-------------|
| а) Норвегия | б) Швеция | в) Исландия | г) Норвегия |
|-------------|-----------|-------------|-------------|

5. Выберите страны, расположенные в Африке:

- а) Вьетнам
б) Алжир
в) Мьянма
г) Чад

- д) Словенияе)
- Гамбия
- ж) Бразилияз)
- Гватемалаи)
- Сингапурк)
- Суринам л)
- Малави.

Ответ: б) Алжир г) Чад е) Гамбия л) Малави.

6. Выберите страну, обладающую чрезвычайно крупным (относительно численности населения) гидроэнергетическим потенциалом:

- а) Саудовская Аравияб)
- Мексика
- в) Норвегия
- г) Китай
- д) Намибия е)
- Монголияж)
- Польша
- з) Туркменияи)
- Египет
- к) Индия.

7 Крупнейшим районом разведения крупного рогатого скота является:

- а) аргентинская пампа
- б) Тибет
- в) территория Амазонской низменностиг)
- центральная часть Канады
- д) степи и полупустыни Австралии.

8 Укажите страны –лидеры в производстве азотных удобрений:

- а) США
- б) Япония
- в) Россия
- г) Италия
- д) Португалия
- е) Украина
- ж) Китай
- з) Индия

9 Какие три культуры обеспечивают более 75% мирового сбора зерновых:

- а) кукуруза, овес, просо
- б) кукуруза, пшеница, рисв) рожь,
- рис, кукуруза
- г) пшеница, рожь, кукуруза
- д) ячмень, кукуруза, пшеница.

10. Выберите группу крупнейших мировых производителей пшеницы:а) Россия, Канада, Аргентина
- б) Россия, Китай, США в)
 - Индия, Китай, Россия г) Индия,
 - Япония, Китай
 - д) Канада, Китай, Япония.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов для проведения зачета

Билет № 11

Состав и структура мирового хозяйства.

2 Основные формы государственного правления и государственно-территориального устройства стран.

Билет № 2

1. Факторы, влияющие на размещение производительных сил в эпоху НТР.
2. Топливо-энергетическая промышленность. Состав, значение в хозяйстве.

Билет № 3

- 1 Классификация природных ресурсов по компонентам.
- 2 Состав, особенности развития сельского хозяйства в развитых и развивающихся странах.

Билет № 4

- 1 Машиностроение. Состав, особенности размещения.
- 2 Понятие миграция. Виды миграции населения и их причины.

Билет № 51

- Понятие воспроизводства. Типы воспроизводства.
- 2 Химическая промышленность: состав, значение, особенности размещения

Ключи к оценочным материалам

Ключи к примерам оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для устного (письменного) опроса:

Раздел 1. Общая характеристика мира

Тема 1.1. Введение. Современная география

- 1 География - наука, изучающая природу Земли, население и его хозяйственную деятельность.
- 2 Географические карты и атласы, ГИС
- 3 Организация жизни и хозяйства человека
- 4 ГИС

Тема 1.2. Современная политическая карта мира

- 1 Государства имеют свои уникальные экономические и политические системы.
 2. Республика, монархия, унитарные, федеративные.
 3. Развитые страны
 4. а) Польша, Франция; б) США, ФРГ.
 5. Алжир, Индия, Индонезия.
 6. Япония, Индонезия
 7. Республика Корея, Гонконг, Тайвань
 8. Суверенное государство - политически независимое государство, обладающее самостоятельностью во внутренних и внешних делах.

Республика - форма государственного правления, при которой верховная власть осуществляется выборными органами, избираемыми населением (или государственными органами) на определенный срок.

федеративное государство - государство, состоящее из относительно самостоятельных государственно-территориальных образований.

Тема 1.3. География мировых природных ресурсов

1. Природа - это составляющие географической оболочки. Географическая среда - часть природы, где человек живет.
2. Из-за масштабов потребления.
3. По причине активной хозяйственной деятельности.
4. Увеличение количества населения, загрязнение рек, нерациональное использование водных ресурсов.
5. Гибель лесов, урожая.
6. Рекреационные.

Тема 1.4. География населения мира

- 1 Первый тип – демографическая убыль, второй тип воспроизводства – демографический взрыв.
 2. Преобладание мужчин характерно для стран Азии, равное соотношение мужчин и женщин характерно для стран Африки и Латинской Америки, преобладание женщин в развитых странах мира.
 3. Природные, исторические, социально-экономические и демографические факторы.
 4. Стала нарастать миграция из развивающихся стран в развитые.

Тема 1.5 Мировое хозяйство

- 1 Глобальность
- 2 Многополярность
- 3 Международное географическое разделение труда
- 4 Развитые, страны с переходной экономикой, развивающиеся страны.

- 5 Эволюционный, революционный
- 6 Старые и новые.

Тема 1.6 География основных отраслей мирового хозяйства

- 1 Старые, новые, новейшие
- 2 Угольная, нефтяная, газовая
- 3 ТЭС, ГЭС, АЭС
- 4 Персидский залив
- 5 Промышленность
- 6 Сельское хозяйство
- 7 Новые отрасли
- 8 Роботизация, генная инженерия, космическая промышленность
- 9 Угольный, нефтегазовый, ядерный
- 10 4
- 11 Растениеводство, животноводство.
- 12 Зеленая революция

Раздел 2. Региональная характеристика мира

Тема 2.1. Зарубежная Европа

- 1 Соседское и приморское положение
- 2 Природные условия и ресурсы
- 3 Демографическая убыль
- 4 Суженное
- 5 Трудовая миграция
- 6 Индоевропейская
- 7 Христианство
- 8 Западноевропейский
- 9 Машиностроение
- 10 Химическая
- 11 Нефть и газ
- 12 Растениеводство и животноводство
- 13 Широтное и меридиональное
- 14 Центральная ось развития

Тема 2.2. Зарубежная Азия

- 1 Соседское, приморское и глубинное положение
- 2 Нефть
- 3 Демографический взрыв
- 4 Многонациональный
- 5 Урбанизация
- 6 Христианство, ислам и буддизм
- 7 Восточный
- 8 Урбанизация
- 9 Новые индустриальные страны
- 10 Из-за природных ресурсов

Тема 2.3. Африка

- 1 Наличие или отсутствие выхода к морю
- 2 Минеральные
- 3 На втором
- 4 Пестрый
- 5 Колониальный

- 6 Монокультура
- 7 Добывающая
- 8 Земледелие
- 9 Арабский
- 10 Северная и тропическая Африка

Тема 2.4 Америка

- 1. 4
- 2 Федеративная республика
- 3. 3
 - 4 Иммиграция
 - 5 Американцы, аборигены
 - 6 Североамериканский
 - 7 Босваш, Чипитс, Сансан
 - 8 Ферма
 - 9 Североамериканский
 - 10 Концентрация хозяйства в приокеанских и приозерных районах.
 - 11 Наукоемкость, экологический, ЭГП.
 - 12 Северный
 - 13 юго-восточный
 - 14 Зерновые
 - 15 Пшеничный, кукурузный, молочный.
- 16. 1

Тема 2.5 Австралия и Океания

- 1 Канберра
- 2 Горнодобывающая
- 3. 6
- 4 Христианство
- 5. 2
- 6. 6
- 7 Тасмания

Тема 2.6 Россия в современном мире

- 1. 1
 - 2 Республикой.
 - 3 Федеративное государство.
- 4. 1
- 5. 1
- 6. 2
- 7. 3
- 8. 1

Тема 2.7 Глобальные проблемы человечества

- 1 Глобализация
- 2 Экологическая
- 3 Устойчивое развитие
- 4 Демографическая
- 5 Римский клуб

5.2 Индивидуальные задания

Индивидуальное задание студента

по теме 1.2. Современная политическая карта мира (Вариант 1)

1 б

2. геополитика
3. в, а, д, г, е, б
4. 1 волна: Южная Корея, Тайвань, Гонконг, Сингапур
5. сепаратизм
6. б .
7. б

Индивидуальное задание студента по теме 1.2. Современная политическая карта мира (Вариант 2)

1 в

2. геополитика
3. а

б Монако

4. ОПЕК
5. НАТО

б. в основе международных отношений нового типа лежат принципы взаимного уважения, равенства, справедливости и взаимовыгодного сотрудничества

7. 1 – а 2 – г 3 – б 4 – в.

Индивидуальное задание студента по теме 1.3 География мировых природных ресурсов (Вариант 1)

1. а);

2. а)
3. 1) рациональное использование природных ресурсов;
- 2) разработка и внедрение «чистых» технологий производства;
- 3) организация широкого международного сотрудничества в деле охраны окружающей среды;
- 4) контроль общества.
4. в)
5. Филиппины, Мексика, Камчатка
6. рекреационные ресурсы
7. а.

Индивидуальное задание студента по теме 1.3 География мировых природных ресурсов (Вариант 2)

1. в)
2. г)
3. ресурсообеспеченность
4. б) в) г)
5. б.
6. Россия, Иран.
7. водными ресурсами.

Индивидуальное задание студента по теме 1.4 География населения мира (Вариант 1)

- 1 Демографический переход - длительный период снижения рождаемости и смертности. Выделяют четыре стадии демографического перехода.
- 2 Для комфортной жизни человека огромное значение имеют тепло и влага, рельеф, плодородие почвы и др.

3 а) в)

4 высокий уровень смертности, снижение уровня рождаемости, естественная убыль населения, старение населения, миграция.

Демографическая политика Китая «одна семья — один ребёнок». Индия: переход от традиционной многодетной к двух- и трехдетной семье».

5 1 г 2 б 3 а 4 в

6. б) 7. г).

8. не подверженное миграции.

9. б)

10. мировые города

Индивидуальное задание студента 1.4 География населения мира (Вариант 2)

1. в)

2 Депопуляция - сокращение численности населения. Вызвана несколькими причинами: низкая рождаемость (наряду с ограниченной иммиграцией), массовая эмиграция, болезни, голод и войны.

3 Внутренние мотивы обычно экономические. Внешние мотивы: экономические, политические, религиозные.

4 а)

5. Возрастно-половые пирамиды — распределение населения по полу и возрасту, используемые для характеристики половозрастного состава населения. Анализ возрастно-половой пирамиды позволяет охарактеризовать демографическую историю и прогнозировать демографическую ситуацию в будущем.

6. д)

7. постоянное население

8. Стабильное население

9. В развитых странах основание пирамиды сужается, так как снижается рождаемость, происходит постепенное перераспределение населения в пользу более пожилых возрастных групп.

10. мировые (глобальные) города

Тема 1.5 Мировое хозяйство

Индивидуальное задание студента по теме 1.5 Мировое хозяйство (Вариант 1)

1 географическое разделение труда - специализация труда между странами. 2 ВВП

3 наука, техника и технологии, производство, управление. 4

Двухчленная, трехчленная.

5 добывающие и отрасли тяжелой промышленности

Азиатско-Тихоокеанский регион.

7 развитые, развивающиеся.

8 Центр, периферия, полупериферия

9 микроэлектроника, роботостроение, микробиология.

10 Новые индустриальные страны.

Раздел 2. Региональная характеристика мира Тема 2.1 Зарубежная Европа

Индивидуальное задание студента по теме 2.1 Зарубежная Европа

1 Франция – крупнейшая страна Западной Европы. Площадь 551,5 кв. км. Унитарная республика. Столица – Париж. Включает 18 регионов.

2 Франция имеет выгодное ЭГП, граничит с множеством развитых стран, имеет выход к Атлантическому океану. Страны Европейского союза, с которыми проходят границы Франции – Бельгия, Германия, Люксембург, Италия, Испания.

3 Рельеф разнообразен. На западе и на севере преобладают плоские и всхолмленные равнины, в центре и на востоке – горы средней высоты, а на юге-востоке поднимаются хребты Альп. Самая высокая гора – Монблан 4807 м. Самая крупная – река Луара. Во Франции много видов полезных ископаемых: урановые, железные руды, нефть, газ, уголь, калийные соли, бокситы.

4 численность населения – 66 миллионов человек, размещено неравномерно, 1 тип воспроизводства, преобладает женское население, население многонационально, религия – католики, высокий уровень урбанизации.

5 1 место - услуги, 2 - промышленность, 3 - сельское хозяйство

6 производство автомобилей, авиационной, ракетной и космической техники, электроники и электротехники, нефтепереработка и нефтехимия, энергетика.

7 животноводство, зерноводство, виноградарство, садоводство, устричный промысел.

Тема 2.2 Зарубежная Азия

Индивидуальное задание студента по теме 2.2 Зарубежная Азия

Китай

5.4 Примеры тестовых заданий Раздел

1 Общая характеристика мира

Вариант 1

1. в)
2. 1 г 2б 3а 4в
3. д)
4. е)
5. к)
6. в)
7. 1б 2г 3а 4в
8. к)
9. б)
10. ж)

Вариант 2

- 1 в)
2. 1г 2в 3а 4б
- 3 д)
- 4 а)
- 5 к)
- 6 г)
- 7 б) г) е) л)
- 8 к)
- 9 б)
- 10 1г 2в 3а 4б

Раздел 2. Региональная характеристика мира

Вариант 1

1. 1 - в; 2 - б; 3 - а; 4 - г.

2. б) Швеция

3. г)

4. в)

5. б) г) е) л)

6. в)

7 в) д)

8 а) в) ж)

9 б)

10. в) Вариант 2

1 б)

2 а) в) д)

3 б)

4 д)

5 б)

6 г)

7 а) б) в) д) з) и)

8 а) в) з)

9 в)

10 в) д)

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов

Билет 1

1 Состав: сельское хозяйство, промышленность и сфера услуг. Структура: отраслевая и территориальная.

2 республика, монархия, унитарное и федеративное государство

Билет № 2

1 ЭГП, ФГП, природные ресурсы, трудовой, транспортный, наукоемкость, экологический

2 Важнейшая отрасль тяжелой промышленности значение – добыча и переработка различных видов топлива. Состав: нефтяная, угольная, газовая, торфяная, атомная, электроэнергетика.

Билет № 3

1 По компонентам: водные, лесные, топливно-энергетические, минеральные, земельные, водные, рекреационные.

2 Состав: растениеводство, животноводство. Для развитых стран характерно использование интенсивных методов ведения хозяйства и товарное производство, для развивающихся - экстенсивные методы ведения хозяйства и потребительское сельское хозяйство.

Билет № 4

1 Машиностроение – ведущая отрасль современной промышленности. Отрасли: автомобилестроение, станкостроение, приборостроение, тяжёлое, электротехническое, тракторное, сельскохозяйственное, энергетическое машиностроение. Особенности: близость к сырью и ресурсам, энергии.

2 Миграция – перемещение (переселение) населения. Внешняя и внутренняя. Причины: поиск работы, улучшение жилищных условий, повышение уровня и изменение образа жизни.

Билет № 5

1 Воспроизводство - естественное движение населения. Первый тип – демографическая убыль, второй тип – демографический взрыв.

2 Особенность – большая сырьевая база. Значение: определяет развитие НТП,

расширяет сырьевую базу смежных отраслей, условие развития сельского хозяйства. Состав: горно- химическая отрасль, основная химия, химия неорганического синтеза, микробиологическая.

Приложение 6.6
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины
ООП.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК

2024 г.

Разработчик(и): Е.А. Ковальчук, преподаватель.
И.А. Трушкина, преподаватель
А.В.Сикорина, преподаватель

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	стр. 4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	стр. 5
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 16
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	стр. 17

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.06 «Иностранный язык» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.06 «Иностранный язык» входит в раздел Общеобразовательные предметы общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	104
в том числе:	
– практические занятия	100
– промежуточная аттестация – экзамен, дифференцированный зачет	4

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно- нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально- культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Учитывая специфику предмета ООП.06 «Иностранный язык» личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1- сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;

Л2 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;

Л3 - развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом миропонимания;

Л4 - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;

Л5 – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- поиск, анализ, извлечение необходимой информации;
- чтение, анализ и синтез текста, сопоставление явлений в родном и иностранном языке;
- высказывание своего мнения, отношения по теме;
- работа в парах, группах по предложенным вопросам;
- составление, заполнение анкет, различных документов;
- лексические, грамматические диктанты.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

метапредметных познавательных:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; метапредметных коммуникативных:
- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;
- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; метапредметных регулятивных:
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.

Учитывая специфику предмета ООП.06 «Иностранный язык» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

M1- умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;

M2 - владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;

M3 - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;

M4 - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- планирование действий по решению учебной задачи, стимуляция действий, (для того, чтобы...(цель)...надо... (действие)), контроль над качеством выполняемых действий, оценку этого качества и полученного результата, коррекцию допущенных в процессе деятельности ошибок;

- организация взаимной проверки заданий, взаимные задания групп и так называемый учебный конфликт;

- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения;

- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности.

Познавательные

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;
- рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;
- смысловое чтение как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;
- постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

Коммуникативные

- планирование учебного сотрудничества с преподавателем и одноклассниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;
- управление поведением партнера – контроль, коррекция и оценка его действий;
- умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- решение различных речевых ситуаций;
- монологические/диалогические высказывания;
- само/взаимопроверки;
- лексические, грамматические диктанты.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса "Иностранный язык" (углубленный уровень) должны отражать сформированность иноязычной коммуникативной компетенции в совокупности ее составляющих - речевой, языковой, социокультурной, компенсаторной, метапредметной (учебно-познавательной) на уровне, превышающем пороговый, достаточном для делового общения в рамках выбранного профиля, и включать требования к результатам освоения базового курса и дополнительно отражать:

П1- овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику;

говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения, уметь участвовать в полилоге с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;

создавать устные связные монологические высказывания (в том числе рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 17 - 18 фраз в рамках

тематического содержания речи; создавать сообщение в связи с прочитанным/прослушанным текстом с выражением своего отношения к изложенным событиям и фактам объемом 17 - 18 фраз; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста, в том числе с его полным пониманием;

смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов, содержащие неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста; понимать структурно-смысловые связи в тексте; читать и понимать несплошные тексты, в том числе инфографику;

письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе;

писать официальное (деловое) письмо, в том числе электронное, объемом до 180 слов в соответствии с нормами официального общения, принятыми в стране/странах изучаемого языка;

создавать письменные высказывания, в том числе с элементами рассуждения с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения;

П2- овладение умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);

П3- овладение пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;

П4- знание и понимание основных значений изученных лексических единиц; овладение навыками распознавания употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования;

П5- осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1.	Разговорный английский	5	
		2	
Тема 1.1. Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Содержание учебного материала Изучение лексики по теме: фраз-клише приветствия, прощания и опроса о себе. Диалог в паре «Ты студент?». Составление диалогов в паре. Изучение грамматики; понятие глагола-связки, спряжение глагола to be в настоящем, прошедшем и будущем времени. Особенности перевода. Выполнение грамматических упражнений.	4	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1. Практическое занятие № 1 «Приветствие, прощание, представление себя».	1	
	2. Практическое занятие № 2 «Диалог в паре «Ты студент?». Составление диалогов в паре».	1	
	3. Практическое занятие № 3 «Многофункциональный глагол to be».	1	
Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Содержание учебного материала Изучение лексики по теме: города, национальности, профессии, числительные, члены семьи (mother in law/nephew/stepmother, etc.), внешность человека (high: shot/medium high, tall; nose: hooked, crooked, etc/), личные качества человека (confident, shy, successful, etc.), названия профессий (teacher, cook, businessman, etc.), рутина goto college, have breakfast, take a shower, etc.); наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.). Изучение грамматики по теме: глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных); простое настоящее время простое продолжительное время (образование и функции в страдательном залоге;	4	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1. Практическое занятие № 4 «Моя семья, семейное дерево».	1	
	2. Практическое занятие № 5 «Описание внешности человека. Черты характера человека»	1	
	3. Практическое занятие № 6 «Мои домашние обязанности»	1	

<p>Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка,</p>	<p>Содержание учебного материала Составление диалога в паре «Ты когда-нибудь был в (название страны) с использованием конструкции «Have you ever been in ...?» Образование множественного числа существительных с помощью внешней и</p>	<p>4</p>	<p>Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5</p>
--	--	-----------------	---------------------------------------

условия жизни, техника, оборудование)	внутренней флексии, множественное число сущ., заимствованных из латинского и греческого языков. Употребление слов much, many, a lot of, little, a little, few, a few существительными. Выполнение упражнений по теме.		
	1.Практическое занятие № 7 «Мой дом – моя крепость»	1	
	2.Практическое занятие № 8 «Мой колледж».	1	
	3.Практическое занятие № 9 «Техника и оборудование».	1	
Тема 1.4 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Содержание учебного материала Изучение лексики по теме: части тела (neck, back, arm, shoulder, etc.); правильное питание (diet, protein, etc.); название видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); симптомы болезни (running nose, catch a cold, etc.); еда (egg, pizza, meat, etc.); способы приготовления (boil, mix, cut, roast, etc.); дроби и меры весов (1/12:one- twelfth); виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); виды транспорта (bus, car, train, plane, etc.). Изучение грамматики по теме: образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; чтение и правописание окончаний; простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге; чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени); правильные и неправильные глаголы; used to+Infinitive structure; инфинитив и его формы; неопределенные местоимения; образование степеней сравнения наречий; наречия места	2	Л1-Л5 М1 – М4, П1-П-5
	1. Практическое занятие №10 «Здоровый образ жизни и забота о здоровье»	1	
	2.Практическое занятие № 11 «Спорт, его виды и значение»	1	
	3.Практическое занятие №12 «История Олимпийских Игр»	1	
Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни.	Содержание учебного материала Составление диалога и монолога по теме «Посещение врача» Выполнение упражнений на использование предлогов в английском языке, составление конспекта-опоры по использованию английских предлогов.	2	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 13 «На приёме у врача»	1	
	2.Практическое занятие № 14 «Виды болезней».	1	
	3.Практическое занятие № 15 «Значение правильного питания для здоровья»	1	

Тема 1.6 Молодежь в современном	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения.	2	Л1-Л5 М1 – М4,
--	---	----------	----------------------

обществе. Досуг молодежи: увлечения интересы.	Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		П1-П-5
	1.Практическое занятие № 16«Молодежь в современном обществе»	1	
	2.Практическое занятие № 17 «Досуг молодежи: увлечения и интересы.».	1	
	3.Практическое занятие № 18 «Легко ли быть молодым?».	1	
Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессиональноориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.	2	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 19 «Мир развлечений»	1	
	2.Практическое занятие № 20 «Моё любимое хобби».	1	
	3.Практическое занятие № 21 «Изучение иностранных языков как хобби».	1	
Тема 1.8 Экскурсии и путешествия.	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессиональноориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.	2	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 22 «Виды путешествий и экскурсий»	1	
	2.Практическое занятие № 23 «Туристические места моего края»	1	
	3.Практическое занятие № 24 «Мое любимое путешествие».	1	
Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессиональноориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.	4	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-3
	1.Практическое занятие № 25 «Виды товаров»	1	
	2.Практическое занятие № 26 «Посещение супермаркета».	1	
Раздел 2.	Страноведение	3 3	

<p>Тема 2.1 Россия, ее национа льные символы , государстве нное и политическо е устройство.</p>	<p>Содержание учебного материала Изучение лексики: государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.); экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); достопримечательности (sights, the Kremlin, the Red Square, etc.). Изучение грамматики: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова –</p>	<p>2</p>	<p>Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5</p>
--	--	----------	---------------------------------------

	маркеры времени); сравнительные обороты than, as...as, not so...as; прошедшее продолженное действие (образование и функции в действительном залоге; слова –маркеры времени).		
	1.Практическое занятие № 27 «Россия, ее национальные символы».	1	
	2.Практическое занятие № 28 «Россия, ее государственное, политическое и экономическое устройство ».	1	
	3.Практическое занятие № 29 «Москва – столица России».	1	
Тема 2.2. Обычаи и традиции в России.	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.	2	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 30 «Национальные праздники в РФ».	1	
	2.Практическое занятие № 31 «Достопримечательности нашей страны».	1	
	3.Практическое занятие № 32 «История и памятные даты».	1	
Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Содержание учебного материала Изучение лексики: государственное устройство (government, president, Chamber ofparliament, etc.); погода и климат (wet, mild, variable, etc.); экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, etc.); количественные и порядковые числительные; обозначение годов, дат, времени, периодов. Изучение грамматики: артикли с географическими названиями; прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова – маркеры времени); сравнительные обороты than, as...as, not so...as; прошедшее продолженное действие (образование и функции в действительном залоге; слова –маркеры времени).	2	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 33 «Географическое положение, климат, флора и фауна Англоговорящие страны».	1	
	2.Практическое занятие № 34 «Национальные символы, государственное и политическое устройств англоговорящих стран».	1	
	3.Практическое занятие № 35 «Политическое устройство англоговорящих стран».	1	

Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессиональноориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.	2	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 36 «Политическое и экономическое устройство Соединенного Королевства».	1	
	2.Практическое занятие № 37 «Части Великобритании и их особенности».	1	
	3.Практическое занятие № 38 «Обычаи и традиции в Великобритании ».	1	
Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Содержание учебного материала Лексика: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Грамматика: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.	4	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 39 «Политическое и экономическое устройство США».	1	
	2.Практическое занятие № 40 «Уклад жизни, традиции, национальные праздники США».	1	
	3.Практическое занятие № 41 «Достопримечательности столицы и крупных городов».	1	
Тема 2.6 Канада. Австралия и Новая	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессиональноориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для	3	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-3

Зеландия.	научно-популярного стиля.		
	1. Практическое занятие № 42 «Канада, ее политическое, экономическое положение. Оттава и ее достопримечательности».	1	
	2. Практическое занятие № 43 «Австралия, ее политическое, экономическое положение. Канберра и ее достопримечательности».	1	
	3. Практическое занятие № 44 «Новая Зеландия, ее политическое, экономическое положение. Веллингтон и его достопримечательности».	1	
Раздел 3	Деловой английский	3	
		3	
Тема 3.1	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессионально	4	Л1-Л,5

Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.		М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 45 «Этикет делового и неофициального общения».	1	
	2.Практическое занятие № 46 «Дресс-код. Деловой стиль»	1	
	3.Практическое занятие № 47 «Телефонные переговоры».	1	
Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессиональноориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.	4	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 48 «Заказ столика в ресторане, билетов в театр»	1	
	2.Практическое занятие № 49 «Правила поведения в ресторане, кафе, во время делового обеда»	1	
	3.Практическое занятие № 50 «Бронирование и заказ билетов на самолет, поезд, вызов такси»	1	
Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Содержание учебного материала Изучение лексики: профессионально ориентированная лексика; лексика делового общения. Изучение грамматики: грамматические конструкции, типичные для научно-популярного стиля.	4	Л1-Л5 М1 – М4, П1-П-3
	1.Практическое занятие № 51 «Виды финансовых услуг»	1	
	2.Практическое занятие № 52 «Посещение банка.»	1	
	3.Практическое занятие № 53 «Разработка рекламной кампании».	1	
Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Содержание учебного материала	2	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5
	1.Практическое занятие № 54 «Различные виды деятельности. Виды профессий».	1	
	2.Практическое занятие № 55 «Моя будущая профессия- мой выбор»	1	
	3.Практическое занятие № 56 «Каким должен быть настоящий профессионал?»	1	
Тема 3.5 Собеседование на ярмарке	Содержание учебного материала Составление монолога по теме «Dos and don'tsin clothing of an international company» Составление диалогов «По телефону» (с различной целью звонка). Составление диалогов в паре, аудирование.	4	Л1-Л,5 М1 – М4, П1-П-5

вакансий, при устройстве на работу.	1. Практическое занятие № 57 «Заполнение CV и анкеты».	1
	2. Практическое занятие № 58 «Устройство на работу»	1

	3.Практическое занятие№ 59 «Моё собеседование»	1	
	Промежуточная аттестация <i>Экзамен, дифференцированный зачет</i>	4	
	Всего:	1 0 4	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет иностранного языка (лингвфонный кабинет)

Основное оборудование: Доска подкатная; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-V2, экран Lumien Eco Picture); Парта ученическая двойная; Стол преподавателя; Стул.

Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 10Pro OEM 2. Office ProPlus 2010Russian Acdmc

Кабинет иностранного языка

Основное оборудование: Колонки Logitech 5.1 Z-906; Наушники Sanako SLHO7; Персональный компьютер Lenovo ThinkCentre; Стол; Стул; Телевизор LG 42LN540V.

Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 10Pro OEM 2. Office ProPlus 2010Russian Acdmc

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + eПриложение : учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва : КноРус, 2023. — 385 с. — ISBN 978-5-466-02622-1. — URL: <https://book.ru/books/948592>

2. Карпова, Т. А., English for Colleges=Английский язык для колледжей : учебное пособие / Т. А. Карпова. — Москва : КноРус, 2023. — 281 с. — ISBN 978-5-406-11164-2. — URL: <https://book.ru/books/947682>.

3. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей. Практикум + eПриложение : тесты : учебно-практическое пособие / Т. А. Карпова, А. С. Восковская, М. В. Мельничук. — Москва : КноРус, 2023. — 286 с. — ISBN 978-5-406-11323-3. — URL: <https://book.ru/books/949195>

4. Английский язык. 11 класс (базовый уровень) : учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева, Б. Оби [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва : Express Publishing : Просвещение, 2023. — 256 с. : ил. — (Английский в фокусе). - ISBN 978-5-09-103569-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089941>

5. Английский язык. 10 класс (базовый уровень) : учебник / О. В. Афанасьева, Д. Дули, И. В. Михеева [и др.]. — 12-е изд., стер. — Москва : Express Publishing : Просвещение, 2023. — 248 с. : ил. — (Английский в фокусе). - ISBN 978-5-09-103568-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089938>

Дополнительная литература

1. Кожарская, Е. Э. Английский язык. Практический курс для художников и искусствоведов : учебное пособие для вузов / Е. Э. Кожарская, Т. А. Быля, И. А. Новикова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 190 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08041-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513938>

2. Иванова, О. Ф. Английский язык. Пособие для самостоятельной работы учащихся (B1 — C1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. Ф. Иванова, М. М. Шиловская. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 357 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15795-6. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509748>

3. Комарова, А. И. Английский язык. Страноведение : учебник для среднего профессионального образования / А. И. Комарова, И. Ю. Окс, В. В. Колосовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 456 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11950-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516253>

4. Кукушкин, Н. В., Английский язык для колледжей : учебное пособие / Н. В. Кукушкин. — Москва : Русайнс, 2023. — 296 с. — ISBN 978-5-466-02553-8. — URL: <https://book.ru/books/947731>

5. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09890-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452245>

6. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексико-грамматическое пособие в 2 ч. Часть 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 254 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09927-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452246>

7. Полубиченко, Л. В. Английский язык для колледжей (А2-В2) : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. С. Изволенская, Е. Э. Кожарская ; под редакцией Л. В. Полубиченко. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09287-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455449>

Электронные ресурсы

1. www.lingvo-online.ru
2. www.macmillandictionary.com/dictionary/british/enjoy3. [britannica.com](http://www.britannica.com) (энциклопедия «Британника»).
4. www.ldoceonline.com
5. <http://www.epals.com/> -
6. <https://learningapps.org/>
7. <https://wordart.com/>
8. <https://izi.travel>
9. <https://arseniev.org/>
10. <https://www.bbc.co.uk/learningenglish/>

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
Л1 - сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству общения развития	Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

	Тема 1.2 Повседневная жизнь	Дифференцированные
--	--------------------------------	--------------------

общества, его истории и духовной культуры;	семьи. Внешность и характерчленов семьи. Домашние обязанности.	задания Лексический диктант
	Тема 1.3 Описание жилища иучебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История ОлимпийскихИгр.	Практическая работа №1
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Грамматический диктант
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досугмолодежи: увлечения и интересы.	Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений ихобби.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Тестирование
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 2.2 Обычаи и традиции вРоссии	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат,	Вопросы для собеседования Лексический диктант

флора и фауна, национальные символы.	
Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 2.5 США. Политическое и экономическое устройство США Уклад жизни, традиции, национальные праздники	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Грамматический диктант
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Практическая работа
	Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
Л2 - сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;	Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Дифференцированные задания, Тестирование Лексический диктант
	Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
--	--	---

		Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Грамматический диктант
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные	Практическая работа
--	--	---------------------

	переговоры.	
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
ЛЗ- развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мирозведения;	Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и не официальной обстановке	Дифференцированные задания
	Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
--	-------------------------------------	---

	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2 Обычай и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.4 Выбор профессии.	Дифференцированные

	Виды профессий	задания Тестирование
	Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
Л4 - осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Вопросы для собеседования Д
	Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое	Вопросы для собеседован ия Дифференцированные
--	--	---

	устройство.	задания Тестирование
	Тема 2.2 Обычай и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	<p>Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
<p>Л5 – готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование,</p>	<p>Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</p>	<p>Практические упражнения Тестирование</p>

<p>как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.</p>	<p>Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.7 Мир развлечений и хобби</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.8 Экскурсии и путешествия</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 2.2 Обычаи и традиции в России</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>

Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и	Вопросы для собеседован ия Дифференцированные
---	---

	фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
Метапредметные		
М1 - умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
--	--	---

		Тестирование
	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
М2 - владение навыками	Тема 1.4 Здоровый образ жизни	Вопросы для

<p>проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;</p>	<p>и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.</p>	<p>собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.7 Мир развлечений ихобби</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.8 Экскурсии и путешествия</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 2.2 Обычаи и традиции в России</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>

	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
--	---	---

	Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
М3 - умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений их хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
--	--	---

		Тестирование
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
--	--	---

	Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
М4 - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	национальные символы, государственное и	
--	---	--

	политическое устройство,	
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
Предметные		
П1 - овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Тестирование
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

<p>современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику;</p> <p>говoreние: уметь вести</p>	<p>Тема 2.1 Россия, ее национальные символы,</p>	<p>Тестирование</p>
--	--	---------------------

<p>комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального официального общения, уметь участвовать в полилоге с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>создавать устные связные монологические высказывания (в том числе рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 17 - 18 фраз в рамках тематического содержания речи; создавать сообщение в связи с прочитанным/прослушанным текстом с выражением своего отношения к изложенным событиям и фактам объемом 17 - 18 фраз;</p> <p>аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие не изученные языковые</p>	государственное и политическое устройство.	
	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

<p>явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста, в том числе с его полным пониманием;</p> <p>смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разговорного жанра и стиля объемом 700 - 900 слов, содержащие неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста; понимать структурно-смысловые связи в тексте; читать и понимать</p>	<p>Тема 3.5 Собеседование на ярмарке вакансий, при устройстве на работу.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
--	--	--

<p>несплошные тексты, в том числе инфографику;</p> <p>письменная речь: писать резюме и письмо-обращение приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе;</p> <p>писать официальное (деловое) письмо, в том числе электронное, объемом до 180 слов в соответствии с нормами официального общения, принятыми в стране/странах изучаемого языка; создавать письменные высказывания, в том числе с элементами рассуждения с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, пословицу с выражением и аргументацией своего мнения</p>		
<p>П2 - овладение умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);</p>	<p>Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>

Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Контрольная работа 1
Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

		Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.7 Мир развлечений и хобби	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.8 Экскурсии и путешествия	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательность и Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Контрольная работа 2

	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
--	---	---

<p>ПЗ- овладение пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо; о отношении к изложенным событиям и фактам объемом 17 - 18 фраз;</p>	<p>Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.3 Описание жилища учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.7 Мир развлечений и хобби</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.8 Экскурсии и путешествия</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 1.9 Магазины, товары, совершение покупок</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>
	<p>Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.</p>	<p>Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование</p>

	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования
--	-------------------------------------	---------------------------

		Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
П4 - знание и понимание основных значений	Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и	Вопросы для собеседования Дифференцированные

<p>изученных лексических единиц; овладение навыками распознавания употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования;</p>	неофициальной обстановке	задания Тестирование
	Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование

	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
--	---	---

	Уэльс.	
	Тема 3.1 Этикет делового и неофициального общения. Дресс-код. Телефонные переговоры.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.3 Финансовые учреждения и услуги.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.4 Выбор профессии. Виды профессий	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
П5 - осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.	Тема 1.1 Приветствие, прощание, представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 1.2. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.3 Описание жилища и учебного заведения (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование)	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 1.4 Здоровый образ жизни забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. История Олимпийских Игр.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 1.5 Посещение врача. Питание. Болезни	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания

	Тема 1.6 Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование Грамматический диктант
--	---	---

	Тема 2.1 Россия, ее национальные символы, государственное и политическое устройство.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания
	Тема 2.2 Обычаи и традиции в России	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 2.3 Англоговорящие страны, географическое положение, климат, флора и фауна, национальные символы, государственное и политическое устройство, национальные символы, государственное и политическое устройство,	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Лексический диктант
	Тема 2.4 Великобритания. Политическое и экономическое устройство. Праздники Великобритании. Англия. Достопримечательности Лондона. Шотландия и ее традиции Северная Ирландия и Уэльс.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания Тестирование
	Тема 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.	Вопросы для собеседования Дифференцированные задания. Грамматический диктант

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по
учебному предмету**

ООП.06 Иностранный язык

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.06 «Иностранный язык».

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства, - вопросы для собеседования в форме ответов на вопросы билетов, вопросы для письменного ответа, лексические диктанты, грамматические диктанты, тестовые задания, контрольные работы, дифференцированные задания, практические работы и экзаменационные билеты.

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
личностные:	
Л1	сформированность ценностного отношения к языку как культурному феномену и средству отображения развития общества, его истории и духовной культуры;
Л2	сформированность широкого представления о достижениях национальных культур, о роли английского языка и культуры в развитии мировой культуры;
Л3	развитие интереса и способности к наблюдению за иным способом мироздания;
Л4	осознание своего места в поликультурном мире; готовность и способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;
Л5	готовность и способность к непрерывному образованию, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.
метапредметные:	
М1	умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;
М2	владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;
М3	-умение организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;
М4	-умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, используя адекватные языковые средства.
предметные	

П1	овладение основными видами речевой деятельности в рамках следующего тематического содержания речи: Современный мир профессий. Ценностные ориентиры молодежи в современном обществе. Деловое общение. Проблемы современной цивилизации. Россия и мир: вклад России в мировую культуру, науку, технику;
----	---

Код результата обучения	Наименование результата обучения
	<p>говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения, уметь участвовать в полилоге с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка;</p> <p>создавать устные связные монологические высказывания (в том числе рассуждение) с изложением своего мнения и краткой аргументации объемом 17 - 18 фраз в рамках тематического содержания речи; создавать сообщение в связи с прочитанным/прослушанным текстом с выражением своего отношения к изложенным событиям и фактам объемом 17 - 18 фраз; аудирование: воспринимать на слух и понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, содержащие неизученные языковые явления, с разной глубиной проникновения в содержание текста, в том числе с его полным пониманием;</p> <p>смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов, содержащие неизученные языковые явления, с различной глубиной проникновения в содержание текста; понимать структурно- смысловые связи в тексте; читать и понимать несплошные тексты, в том числе инфографику;</p> <p>письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе;</p> <p>писать официальное (деловое) письмо, в том числе электронное, объемом до 180 слов в соответствии с нормами официального общения, принятыми в стране/странах изучаемого языка; создавать письменные высказывания, в том числе с элементами рассуждения с опорой на план, картинку, таблицу, график, диаграмму и/или прочитанный/прослушанный текст объемом до 250 слов; комментировать информацию, высказывание, цитату, поговорку с выражением и аргументацией своего мнения;</p>
П 2	<p>овладение умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);</p>
П 3	<p>овладение пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;</p>
П 4	<p>знание и понимание основных значений изученных лексических единиц; овладение навыками распознавания употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования;</p>

П 5	осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.
--------	---

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФО С ³	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Разговорный английский				
Тема 1.1	Л1	Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Грамматический диктант (п.5.2.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	М2	Владение навыками проектной деятельности, моделирующей реальные ситуации межкультурной коммуникации;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	Л2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности.	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференциров	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) 5

Тема 1.2	М1	Умение самостоятельно выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;	анные задания; (п. 5.5) Лексический диктант (п.5.2.1) Грамматический диктант (п.5.2.2)	
	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);		
Тема 1.3	М 1	Способность самостоятельно	Вопросы для	Вопросы на

		выбирать успешные коммуникативные стратегии в различных ситуациях общения;	собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
	М 3	Способность разрешить конфликты – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 1.4	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант (5,2,1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
	М 4	Способность с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		

Тема 1.5	Л 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
	М 3	Способность разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов	Дифференцированные задания; (п. 5.5)	

		разрешения конфликта, принятия решения и его реализация;		
	П2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно- популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);		
Тема 1.6	Л2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально- нравственные нормы и ценности;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	М 3	Способность разрешения конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		
Тема 1.7	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант (5,2,1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	М3	умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.		

	<p>М4</p> <p>Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка; определять цели деятельности, задавать параметры</p>		
--	---	--	--

		и критерии их достижения;		
Тема 1.8	Л1	Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания (п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
	М2	Способность к смысловому чтению, выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка языка средств массовой информации;		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.	Грамматический диктант (п. 5.2.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
Тема 1.9	Л.1	Иметь ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания (п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)

М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одноклассниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
М 3	Способность разрешению конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и	Дифференцированные задания; (п. 5.5) Грамматический	Вопросы на экзамен 1-3

		оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;	диктант (п.5.2.2) Контрольная работа №1	(п. 6.1)
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
Раздел 2				
Тема 2.1	Л.1	Иметь ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант (5.2.1)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) 5
	М 2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;		
	М 3	Способность к смысловому чтению как осмысление цели чтения и выбор вида чтения в зависимости от цели; извлечение необходимой информации из прослушанных текстов различных жанров; определение основной и второстепенной информации; свободная ориентация и восприятие текстов художественного, научного, публицистического и официально-делового стилей; понимание и адекватная оценка		

		языка средств массовой информации;		
Тема 2.2	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) 5

		сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению	Дифференцированные задания; (п. 5.5)	
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 2.3	М3	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; осознание личного вклада в построение устойчивого будущего	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания (п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант п.5.2.1 Грамматический диктант (п.5.2.2)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
	М4	Способность и умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		

Тема 2.4	Л1	Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) 5
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с		

		преподавателем и одногоруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	МЗ	Способность разрешение конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		
Тема 2.5	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания (п. 5.3) Дифференцирова нные задания; (п. 5.5) Грамматический диктант (п.5.2.2)	<i>Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) 5</i>
	М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногоруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 2.6	Л.1	Иметь ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания (п. 5.3) Дифференцирова нные задания; (п. 5.5) Контрольная работа №2	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) 5

М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
М 3	Способность разрешение		

		конфликтов – выявление и идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;		
Раздел 3				
Тема 3.1	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания (п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант п.5.2.1	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
	М1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	ПЗ	Способность овладения пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		
Тема 3.2	Л.1	Иметь ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России и страны/стран изучаемого языка; достижениям России и страны/стран изучаемого языка в науке, искусстве, спорте, технологиях, труде; идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу.	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания (п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Грамматический диктант (п.5.2.2)	<i>Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)⁵</i>

М 1	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		
П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о		

		социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 3.3	Л1	Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5)	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)
	М4	Уметь с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.		
	ПЗ	Способность овладения пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		
Тема 3.4	Л4	Способность вести диалог на английском языке с представителями других культур, достигать взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать в различных областях для их достижения; умение проявлять толерантность к другому образу мыслей, к иной позиции партнера по общению;	Вопросы для собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант п.5.2.1	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1) ⁵
	М2	Способность планирования учебного сотрудничества с преподавателем и одногруппниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;		

	П5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 3.5	Л1		Вопросы для	<i>Вопросы</i>

		Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	собеседования (п.5.1, вопросы 1-3) Тестовые задания(п. 5.3) Дифференцированные задания; (п. 5.5) Лексический диктант п.5.2.1 Грамматический диктант (п.5.2.2)	<i>на экзамен 1-3 (п. 6.1)⁵</i>
	П 1	Способность овладения основными видами речевой деятельности говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения, уметь участвовать в полилоге с соблюдением норм речевого этикета, принятых в стране/странах изучаемого языка		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) /темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1				
Тема 1.1	Л 1	Способность осознавать чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Практическая работа №1	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1)

М 2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка		
П 1	Способность овладеть основными видами речевой деятельности в рамках		

		<p>следующих видов речевой деятельности:</p> <p>1. говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения,</p> <p>2. аудирование: воспринимать на слухи понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты,</p> <p>3. смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов</p> <p>письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе;</p> <p>писать официальное (деловое) письмо,</p>		
Тема 1.2	Л 2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;	Практическая работа №1	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1)
	М 1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одноклассниками, определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П 2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера(в том числе в русле выбранного профиля);		
Тема 1.3	Л 1	Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Практическая работа №3	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),

	М 4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.	
--	--------	---	--

	П 4	Способность понимать основные значения изученных лексических единиц; распознавать употребления вустной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования		
Тема 1.4	Л 4	Способность выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.	Практическая работа №4	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 3	Способность организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;		
	П 1	Способность овладеть основными видами речевой деятельности в рамках следующих видов речевой деятельности: 1. говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения, 2. аудирование: воспринимать на слухи понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты, 3. смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов 4. письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе; писать официальное (деловое) письмо,		

Тема 1.5	Л 5	Способность осознавать необходимость непрерывного образования, включая самообразование, как в	Практическ ая работа №5	Вопрос ы на экзамен
----------	--------	---	-------------------------------	---------------------------

		профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.		1-3(п. 6.1),
	М 4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.		
	П 2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля);		
Тема 1.6	Л 1	Способность определять ответственность перед Родиной, гордость за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Практическая работа №6	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одноклассниками, определять цели, функции участников, способов взаимодействия;		
	П 5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 1.7	Л 3	Способность развивать интерес и наблюдение за иным способом мироведения	Практическая работа №7	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.		
	П 3	Способность овладеть пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		

Тема 1.8	Л 1	Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство	Практическая работа №8	Вопросы на экзамен
----------	--------	--	------------------------	--------------------

		ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;		1-3(п. 6.1),
	М 2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка		
	П 2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля)		
Тема 1.9	Л 4	Способность выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами языка.	Практическая работа №9	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 3	Способность организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;		
	П 4	Способность понимать основные значения изученных лексических единиц; распознавать употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования		
Раздел 2				

Тема 2.1	Л 2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности	Практическая работа №10	Вопросы на экзамен
----------	--------	---	-------------------------	--------------------

	М 1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одноклассниками, определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		1-3(п. 6.1),
	П 4	Способность понимать основные значения изученных лексических единиц; распознавать употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования		
Тема 2.2	Л 5	Способность осознавать необходимость непрерывного образования, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.	Практическая работа №11	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одноклассниками, определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П 3	Способность овладеть пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		
Тема 2.3	Л 3	Способность развивать интерес и наблюдение за иным способом мироздания	Практическая работа №12	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.		

	П 1	Способность овладеть основными видами речевой деятельности в рамках следующих видов речевой деятельности: 1.говорение: уметь вести комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях		
--	--------	--	--	--

		<p>неофициального и официального общения,</p> <p>2. аудирование: воспринимать на слухи понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты,</p> <p>3. смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов</p> <p>письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе;</p> <p>писать официальное (деловое) письмо,</p>		
Тема 2.4	Л 3	Способность развивать интерес и наблюдение за иным способом мироздания	Практическая работа №13	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка		
	П 5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 2.5	Л 1	Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край.	Практическая работа №14	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одноклассниками, определять цели, функции участников, способов взаимодействия;		

	П 2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера(в том числе в русле выбранного профиля)		
--	--------	---	--	--

Тема 2.6	Л 2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности	Практическая работа №15	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 3	Способность организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;		
	П 4	Способность понимать основные значения изученных лексических единиц; распознавать употребления в устной и письменной речи не менее 1650 изученных лексических единиц (слов, словосочетаний, речевых клише), включая 1350 лексических единиц, освоенных на уровне основного общего образования		
Раздел 3				
Тема 3.1	Л 1	Способность осознавать российскую, гражданскую идентичность, патриотизм, уважать свой народ, иметь чувство ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;	Практическая работа №16	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого иностранного языка		
	П 3	Способность овладеть пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		

Тема 3.2	Л 4	Способность выражать свои мысли с достаточной полнотой и точностью в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с	Практическая работа №17	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
----------	--------	--	-------------------------	---------------------------------

		грамматическими и синтаксическими нормами языка.		
	М 2	Способность устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения языковых единиц и языковых явлений изучаемого языка		
	П 5	Способность осуществлять межличностное и межкультурное общение на основе знаний о социокультурном портрете и культурном наследии родной страны и страны/стран изучаемого языка.		
Тема 3.3	Л 5	Способность осознавать необходимость непрерывного образования, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.	Практическая работа №18	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 4	Способность излагать свою точку зрения ясно, логично и точно, используя адекватные языковые средства.		
	П 3	Способность овладеть пунктуационными навыками: пунктуационно правильно оформлять официальное (деловое) письмо, в том числе электронное письмо;		
Тема 3.4	Л 2	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности	Практическая работа №19	Вопросы на экзамен 1-3(п. 6.1),
	М 3	Способность организовать коммуникативную деятельность, продуктивно общаться и взаимодействовать с ее участниками, учитывать их позиции, эффективно разрешать конфликты;		

	П 1	Способность овладеть основными видами речевой деятельности в рамках следующих видов речевой деятельности: 1.говорение: уметь вести	
--	--------	---	--

		<p>комбинированный диалог объемом до 10 реплик со стороны каждого собеседника в стандартных ситуациях неофициального и официального общения,</p> <p>2. аудирование: воспринимать на слухи понимать звучащие до 3,5 минут аутентичные тексты,</p> <p>3. смысловое чтение: читать про себя и понимать аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 700 - 900 слов</p> <p>письменная речь: писать резюме и письмо-обращение о приеме на работу объемом до 140 слов с сообщением основных сведений о себе;</p> <p>писать официальное (деловое) письмо,</p>		
Тема 3.5	Л 5	Способность осознавать необходимость непрерывного образования, включая самообразование, как в профессиональной области с использованием английского языка, так и в сфере английского языка.	Практическая работа №20	Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1), практическое задание к экзамену (п. 6.2, вариант 3-8, 10-15, 17-19)
	М 1	Способность планировать учебное сотрудничество с преподавателем и одноклассниками, определять цели, функций участников, способов взаимодействия;		
	П 2	Способность овладения умениями письменного перевода с иностранного языка на русский язык аутентичных текстов научно-популярного характера (в том числе в русле выбранного профиля)		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырехбалльной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты

освоения образовательной программы в целом. Оценка на экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: вопросы для собеседования, устного опроса).

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускаются одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: контрольная работа, тестирование,

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной

литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 76% до 90,9 %	не менее 61%	менее 61%

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Оценочные средства: экзаменационные билеты.

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и

	умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительн о»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные

	ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.
--	---

5.Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1.1 Вопросы для собеседования (устного опроса)

Вопросы для собеседования №1 по темам 1.1 -1.5

- 1.What's your name?
- 2 How do you spell your surname?
3. When and where were you born?
4. Where are you from?
5. Did you learn English at school? For how many years?
6. What do you do?
7. Do you work or do you study at college?

Вопросы для собеседования №2 по теме 1.6-1.9

8. Tell me about your family.
9. What do you do in your free time?
10. Do you play football or any sports?
11. What do you do every day?
12. Tell me about the town where you live.

Вопросы для собеседования №3 по теме 2.1-2.4

13. Tell me about something you can do well.
14. How often do you usually see your friends?
- 15.What do you do together?
16. Where do you live? Tell me about your home.
17. What are you going to do at the weekend?
18. Have you been to an English-speaking country?
19. Tell me about your visit.

Вопросы для собеседования №4 по теме 2.5-2.6

20. Tell me about an interesting place you have been to.)
21. Tell me about something that you did with your friends/family recently.
22. Why did you enjoy it?
23. Tell me about the weather in your country.
24. Which is your favorite season and why do you like it?
25. Imagine that I am a visitor to your country. What advice would you give me?
26. Can you tell me about an object that is special for you? Why is it special?

Вопросы для собеседования №5 по теме 3.1-3.2

27. Where do you live - in a house or an apartment?
28. What's it like?
29. What sort of television programmes do you like?
30. How do you keep in touch with your friends and family (by phone/email)?
31. How do you think communication might change in the future?
32. Tell me about the last film you saw at the cinema (or the last book you read).
33. Would you recommend it?
34. Think about an interesting person you have met.

Вопросы для собеседования №6 по теме 3.3-3.5

35. What is he/she like?
36. Have you ever been on a journey where something went wrong?
37. Tell me about something you are good at.

38. Can you tell me about a famous landmark/person in your country?

39. What do you know about it/them?
40. What do you use the internet for?
41. Do you think it will ever replace books and newspapers? Why / why not?
42. If an English person wanted to learn your language, how should they do this and why?
43. Where do you see yourself in five years' time?

5.1.2 Вопросы для письменного ответа.

Вопросы для письменного ответа №1 по теме 1.1 -1.5

1. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What is your name?
2. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What is your surname?
3. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Where are you from?
4. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: How old are you?
5. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What school have you finish?
6. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What was your favorite subject?
7. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What is your hobby?

Вопросы для письменного ответа №2 по теме 1.6-1-9

8. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Have you got a family?
9. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What do you do in your free time?
10. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Do you play football or any sports?
11. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What do you do every day?
12. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What time do you get up / start work?
13. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Tell me about something you can do well.

Вопросы для письменного ответа №3 по теме 2.1-2.4

14. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: How often do you usually see your friends?
15. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What do you do together?
16. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Where do you live? Tell me about your home.
17. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: What are you going to do at the weekend?
18. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Have you been to an English-speaking country?
19. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Tell me about your visit.

Вопросы для письменного ответа №4 по теме 2.5-2.6

20. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Tell me about an interesting place you have been to.)
21. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Tell me about something that you did with your friends/family recently.
22. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Why did you enjoy it?
23. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Tell me about the weather in your country.
24. Ответьте письменно на вопрос на английском языке: Which is your favorite season and why do you like it?

Вопросы для письменного ответа №5 по теме 3.1 -3.5

25. Ответьте письменно на вопрос на английском языке Imagine that I am a visitor to your country. What advice would you give me?
26. Ответьте письменно на вопрос на английском языке Can you tell me about an object that is special for you?
27. Ответьте письменно на вопрос на английском языке Why is it special?
28. Ответьте письменно на вопрос на английском языке Where do you live - in a house or an apartment?
29. What's it like?
30. What sort of television programmes do you like?
31. How do you keep in touch with your friends and family (by phone/email)?
32. How do you think communication might change in the future?
33. Tell me about the last film you saw at the cinema (or the last book you read).
34. Would you recommend it?

Вопросы для письменного ответа № 6 по теме 3.6-3.9

35. Think about an interesting person you have met.
36. What is he/she like?
37. Have you ever been on a journey where something went wrong?
38. Tell me about something you are good at.
39. Can you tell me about a famous landmark/person in your country?
40. What do you know about it/them?
41. What do you use the internet for?
42. Do you think it will ever replace books and newspapers? Why / why not?
43. If an English person wanted to learn your language, how should they do this and why?
44. Where do you see yourself in five years' time?

5.2.1 Лексический диктант №1

Определите значение следующих слов:

1. aspire
2. cooperate
3. hold
4. sign
5. ban
6. eliminate
7. settle
8. restore
9. ease
10. pledge
11. entitle
12. declare
13. provide
14. respect
15. protect
16. implement
17. violate
18. abuse

--

Лексический диктант №2

Определите значение следующих выражений

1 to finally agree upon or decide
2 to defend or keep safe
3 to prohibit
4 to have a strong desire to achieve
5 to use in a way that is wrong or bad
6 to free from pain, worry or trouble
7 to announce in a formal way
8 to express honor or esteem towards
9 to promise seriously or publicly to do smth
10 to supply
11 to go against or refuse to obey a law, an agreement, etc
12 to give somebody the right to have or do smth
13 to carry out or put into action
14 to organize
15 to write one's name on
16 to get rid or destroy
17 to bring back into use or existence
18 to work together with somebody else in order to achieve smth

5.2.2 Примеры грамматических

диктантов. Грамматический диктант №1

1. Вставьте глагол to be (Present, Past or Future Simple). My father ... a teacher.
2. Вставьте глагол to be (Present, Past or Future Simple) He ... a pupil twenty years ago.
3. Вставьте глагол to be (Present, Past or Future Simple) I... a doctor when I grow up.
4. Вставьте глагол to be (Present, Past or Future Simple). My sister ... not ... at home tomorrow.
5. Вставьте глагол to have (Present, Past or Future Simple). They ... a cottage in the country two years ago.
6. Вставьте глагол to have (Present, Past or Future Simple). I....a very big family.
7. Вставьте глагол to have (Present, Past or Future Simple). The tourists ... a long journey. They were very tired.
8. Вставьте глагол to have (Present, Past or Future Simple). Kate ... a funny dog. Its name is Spot.
9. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
There (to be) 22 million homes in Britain - big homes and small homes, old cottages and newbuildings, houses and flats.
10. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Many British people (to love) old houses.
11. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
They also (to love) gardening, and there (to be) gardens everywhere you go: in towns, villages and out in the country.
12. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Two thirds of families in Britain (to own) their houses.

13. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
Millions of these houses (to be) the same with two or three bedrooms and a bathroom upstairs, dining room and kitchen downstairs.

14. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple: There
here (to be) a great many different kinds of homes in Britain, but there (to be) not enough!

15. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
It (to be) often very difficult for young people to find a home when they (to want) to start a family.

Грамматический диктант №2

1. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
British homes (to be) usually smaller than American homes.

2. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:
But like Americans, different generations usually (not to live) in the same house.

3. Переведите и запишите пропущенные слова.
He is the _____ (лучший) teacher in my school.

4. Переведите и запишите пропущенные слова.
It is the (самый холодный) day today.

5. Переведите и запишите пропущенные слова.
John is a _____ (хуже) singer than me.

6. Переведите и запишите пропущенные слова.
This is the _____ (самая смешная) story I know, 72 Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.

Now human beings _____ (to kill) our planet.

7. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
People usually _____ (not to care) about the environment.

8. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
The builders have _____ (to cut down) a lot of trees in the forest.

9. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
As a result many animals were _____ (to die out).

10. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
When did the destruction of this countryside _____ (to start)?

11. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
_____ he _____ (to plant) a tree at that time yesterday?

12. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
_____ he (to plant) down the tree by 6 o'clock yesterday?

13. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.
According to the forecast a disaster _____ (to happen) soon.

Грамматический диктант №3

1. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
This is my (parents)..... house.

2. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
Give meapple, please

3. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
In the old house we can see a lot of (mouse).

4. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
Do you see (this)..... planes in the sky?

5. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
My hobby is (swim).

6. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
A lot of buildings (build) every year in big cities.

7. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
...are you sad? - I am tired.

8. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
I like (watch) TV in the evenings.
9. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is the.... (clever) woman I have ever seen.
10. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
He is (good) than her cousin.
11. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
It is the (bad) book I have ever read.
12. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is the (important) person at work.
13. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
The (one) time I was in Rome was in 2010.
14. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
The (two) part of the book is about art.
15. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is ...(I) relative.
16. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
a teacher? (Carmen, to be)
17. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
How old? (you, to be)
18. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
Who going to the cinema with you? (to be)
19. Поставьте данные слова в правильном порядке
a mobile? have he Does
20. Поставьте данные слова в правильном порядке
you are going do What evening to this?

5.3 Примеры тестовых заданий

1. St Petersburgin 1703
 - A. was founded
 - B. is founded
 - C. will be founded
2. The USA is... a union of 50 states.
 - A. a constitutional republic
 - B. a presidential republicC.
 - a federal republic
 - D. a constitutional monarchyE.
 - a republic
3. The USA consists of...
 - A. 49 states and the state of the Hawaii Islands
 - B. 50 states and the District of Columbia
 - C. 49 states and the District of Columbia
 - D. 51 states
 - E. 15 states
4. The population of the United States is over 250 million people, including more than 22 million ...
 - A. Europeans
 - B. Spaniards
 - C. Hispanics
 - D. Italians

- E. Africans
- 5. Though mainly ... in origin, Americans are derived from nearly all races and nations.
 - A. European and Indian
 - B. Spanish and European
 - C. European and African
 - D. English and Spanish
 - E. African and Russian
- 6. English is ... language
 - A. the official and predominant
 - B. the official and preferred
 - C. the first minority and preferred
 - D. the first minority
 - E. the second official
- 7. is the preferred language of sizeable minorities in New York City, Florida, and along the Mexican border.
 - A. Italian
 - B. Spanish
 - C. German
 - D. French
 - E. Arabic
- 8. A is a coin of 25 cents.
 - A. Penny
 - B. Dime
 - C. Nickel
 - D. Quarter
 - E. Dollar
- 9. The USA is situated in the central and southern parts of the continent of North America, and includes ... in the.... Ocean;
 - A. the state of Alaska and the Falkland Islands; Pacific
 - B. the state of Alaska and Cuba; Atlantic
 - C. The state of Alaska in the north-western part of North America, and also the
 - D. Hawaii Islands; Pacific
 - E. Cuba and the Hawaii Islands; Pacific
 - F. The state of Alaska; Atlantic
- 10. The United Statesstretches across North America from the Atlantic Ocean in the east to the Pacific Ocean in the west, From Canada in the north to Mexico, the Gulf of Mexico and the Gulf of California in the south.
 - A. (including the Hawaii)
 - B. (including the Hawaii and Alaska)
 - C. (excluding the Hawaii)
 - D. (excluding the Hawaii and Alaska)
 - E. (including Alaska)
- 11. What are the highest mountains in the USA?
 - A. The Rocky Mountains, the Cordillera and the Appalachian Mountains
 - B. The Rocky Mountains, the Cordillera and the Sierra Nevada
 - C. The Cordillera, the Appalachian Mountains and the Sierra Nevada
 - D. The Appalachian Mountains, the Sierra Nevada and the Rocky Mountains
 - E. The Sierra Nevada Mountains
- 12. Дополните предложение.
The areas in the middle of the country are called
 - A. the prairies
 - B. the Mississippi Valley
 - C. the Great Lakes

- D. the Rocky Mountains
 - E. the Salt Lakes
13. In the north-eastern part, there is the region of
- A. the prairies
 - B. the Mississippi Valley
 - C. the Great Lakes
 - D. the rivers
 - E. the forests
14. there is the Niagara River and the famous Niagara Falls.
- A. In the north-eastern part of the USA
 - B. In the north-western part of the USA
 - C. In the south-eastern part of the USA
 - D. In the south-western part of the USA
 - E. In the south of the USA
15. The largest rivers in the USA are
- A. the Mississippi River, the Missouri and the Ohio
 - B. the Mississippi River, the Missouri and the Grand
 - C. the Missouri River, and the Colorado
 - D. the Alabama River, the Sacramento and the Columbia
 - E. The Grand and the Colorado
16. The largest rivers in the west of the country are
- A. the Connecticut River and the Colorado River
 - B. the Colorado River and the Mississippi River
 - C. the Columbia River and the Providence River
 - D. the Columbia River and the Colorado River
 - E. the Alabama and the Columbia
17. ... is the largest river in Alaska.
- A. the Yukon
 - B. the Snake
 - C. the Wailuku
 - D. the Savannah
 - E. the Alabama River
18. The first inhabitants of North America were
- A. Dutch and Indians
 - B. Indians and Eskimos
 - C. Indians and Spaniards
 - D. Indians and Englishmen
 - E. Africans
19. The American 50-star flag was raised for the first time on July 4, .
- A. 1690
 - B. 1960
 - C. 1790
 - D. 1970
 - E. 1590

20. Выберите правильный вариант ответа.

On, the bell rang out to announce the first reading of the Declaration of Independence to the people of

- A. *July* 4, 1776; Chicago
 - B. *July* 8, 1767; Minneapolis
 - C. *July* 8, 1767; Charlestown
 - D. *July* 8, 1776; Philadelphia
 - E. *July* 4, 1776; Alabama
21. Дополните предложение.

Benjamin Franklin proposed that the ... be the national bird, because it was a true native of the country.

- A. turkey
 - B. goose
 - C. cock
 - D. vulture
 - E. hen.
22. The bald eagle is
- A. really bald
 - B. black-streaked
 - C. wingless
 - D. "white-streaked"
 - E. really black
23. The Statue of Liberty was given by the people of
- A. Italy
 - B. Spain
 - C. France
 - D. England
 - E. Russia
24. Funds for the Statue of Liberty were raised by the.....people.
- A. French
 - B. Italian
 - C. Spanish
 - D. English
 - E. American
25. Construction of the pedestal of the Statue of Liberty started in 1884 but soon stopped because
- A. the money ran out
 - B. it was prohibited by the French government
 - C. of the storm
 - D. of the war
 - E. of the competition
26. The Statue of Liberty was then carefully ... and
- A. lifted on the pedestal; fixed
 - B. taken apart; shipped to America
 - C. planed to the Bedloe's (now Liberty) Island
 - D. lifted ; broken
 - E. shown ; sold
27. The United States national motto is
- A. Uncle Sam
 - B. In God We Trust
 - C. E pluribus unum (One out of many)
 - D. To be or not to be
 - E. To learn and to learn
28. The head of the American state and government is the President, elected for years.
- A. five
 - B. seven
 - C. six
 - D. four
 - E. two
29. The political system of the U.S. consists ofbranches.
- A. two
 - B. three

- C. four
 - D. five
 - E. seven
30. The legislative body is the Congress consisting of
- A. the Senate and the House of Representatives
 - B. the House of Commons and the House of Representatives
 - C. the House of Commons and the Senate
 - D. the House of Representatives and the President
 - E. The Senates
31. The American Senate consists of.... members.
- A. 130
 - B. 200
 - C. 250
 - D. 100
 - E. 300
32. The House of Representatives in America has about 450 members elected by popular vote everyyears.
- A. three
 - B. four
 - C. five
 - D. two
 - E. six.
33. The American Senate comprises lawmakers, who serve.... terms.
- A. four-year
 - B. five-year
 - C. six-year
 - D. seven-year
 - E. three-year.
34. The terms of the American senators are staggered, so that onlySenate is elected every two years.
- A. hala
 - B. 1/3
 - C. 2/3
 - D. a quarter
 - E. 1/5
35. Дополните предложение.
«To attend high school" in the U.S. means to attend
- A. School
 - B. Junior school
 - C. Junior and senior school
 - D. University
 - E. School and university
36. Выбери подходящий синоним к подчеркнутому слову.
“The principal of school is Mr A.' In American English, the underlined word is for English
- A. director
 - B. manager
 - C. headmaster
 - D. teacher
 - E. pupil
37. In English, vacation is equal to
- A. holiday(s)
 - B. break
 - C. recess

- D. rest
E. weekend
38. Выберите подходящий русский эквивалент к подчеркнутому слову.
In American English, recess means
A. перерыв в работе парламента
B. каникулы (в школе, университете)
C. глухое место, тайник
D. ниша; маленькая бухта
E. перерыв на обед
39. In American English, freshman means
A. вновь прибывший
B. новичок в деле
C. новенький в школе
D. первокурсник
E. выпускник
40. The vast majority of students at the primary and secondary levels go the public schools.
A. изучающий что-либо
B. ученый
C. учащийся
D. студент
E. вновь прибывший
41. Выберите правильный вариант
Public schools in the USA are ..., while in Britain "public school" means secondary school where children usually live as well as study.
A. free; private fee-paying
B. private fee-paying; free
C. free; -
D. free; free
E. private fee-paying; -
42. Выберите правильный русский эквивалент к подчеркнутому слову.
In England pupils usually select about half their work in grades 9 through 12.
A. ступень
B. градус
C. класс, год обучения
D. достоинство, сорт
E. степень
43. Выберите правильный вариант ответа.
Who discovered America?
A. Christopher Columbus.
B. George Washington.
C. The pilgrims.
D. John Glenn.
E. Abraham Lincoln.
44. Who was the first president of the USA?
A. Abraham Lincoln
B. George Washington
C. Franklin D. Roosevelt
D. Tomas Jefferson
E. Christopher Columbus
45. What is the national symbol of America?
A. The rose
B. The bald eagle
C. The shamrock

- D. The sun
 - E. The moon
46. Which is the United States capital?
- A. New York City
 - B. Los Angeles
 - C. Washington, D.C
 - D. Chicago
 - E. San Francisco
47. Where is the Statue of Liberty?
- A. New York
 - B. Massachusetts
 - C. California
 - D. Washington
 - E. Los Angeles
48. The American flag has:
- A. thirteen stripes
 - B. thirty stripes
 - C. fifty stripes
 - D. fifteen stripe.
 - E. fifty - one stripes
49. Where is the tallest building in the world?
- A. New York City
 - B. Chicago
 - C. San Francisco
 - D. California
 - E. Los Angeles
50. When do Americans celebrate Independence Day?
- A. July 4
 - B. December 25
 - C. February 14
 - D. June 4
 - E. March 8
51. What is the national sport in America?
- A. football
 - B. soccer
 - C. baseball
 - D. tennis
 - E. rugby
52. Who was the first man on the moon?
- A. Yury Gagarin
 - B. John Glenn
 - C. Neil Armstrong
 - D. Valentina Tereshkova
 - E. German Titov
53. What is the largest city in Australia?
- A. Sydney
 - B. Canberra
 - C. Melbourne
 - D. Atlanta
 - E. Belfast
54. What is one of Australia's most famous and best-loved animals?
- A. The penguin
 - B. The Eagle

- C. The koala
 - D. The swan
 - E. The ostrich
55. Australia is a(n):
- A. Peninsula
 - B. Island continent
 - C. City
 - D. District
 - E. Town
56. What currency is used in New Zealand?
- A. The New Zealand pound
 - B. The New Zealand shilling
 - C. The New Zealand dollar
 - D. The German mark
 - E. The Italian lira
57. Christopher Columbus landed in America in:
- A. 1620
 - B. 1942
 - C. 1492
 - D. 1312
 - E. 1542
58. Washington, D.C., is a:
- A. State
 - B. Country
 - C. District
 - D. Town
 - E. City
59. How many states are there in America?
- A. 50
 - B. 52
 - C. 25
 - D. 57
 - E. 15
60. Who arrived at Plymouth Rock in 1620?
- A. The Indians
 - B. The pilgrims
 - C. The French
 - D. The Africans
 - E. The Italians
61. In which month is Thanksgiving Day celebrated?
- A. December
 - B. February
 - C. November
 - D. March
 - E. May
62. Who built the first car?
- A. Benjamin Franklin.
 - B. Alexander Graham Bell
 - C. Henry Ford
 - D. John Glenn
 - E. Abraham Lincoln
63. What is the capital of Georgia?
- A. Atlanta

- B. San Francisco
 - C. Los Angeles
 - D. Chicago
 - E. California
64. What is the tallest building in the world?
- A. The Empire State Building
 - B. The Sears Tower
 - C. The Washington Monument.
 - D. The Lincoln Memorial E.
The Jefferson Memorial
65. Who fought against racial discrimination in the 1960's?
- A. Martin Luther King, Jr.
 - B. Frank Lloyd Wright
 - C. Emily Dickinson
 - D. John Glenn
 - E. Neil Armstrong
66. The Statue of Liberty was a gift from:
- A. Italy
 - B. England
 - C. France
 - D. Greece.
 - E. Turkey
67. What is the capital of Massachusetts?
- A. St. Louis
 - B. Memphis
 - C. Boston
 - D. Atlanta
 - E. Los Angeles
68. A famous American artist is:
- A. Norman Rockwell
 - B. Jack London
 - C. Robert Lee Frost
 - D. Mark Twain E.
Colin Howard
69. The first university in America was:
- A. Boston University
 - B. Harvard
 - C. MIT
 - D. Oxford.
 - E. Cambridge
70. Who was the first president of the United States?
- A. Thomas Jefferson.
 - B. Abraham Lincoln.
 - C. George Washington.
 - D. Bill Clinton.
 - E. George Bush.

5.4 Примеры контрольных работ

Контрольная работа №1

Task 1. Choose the correct answer.

1. How many independent states are there on the British Isles?
- A. 2
 - B. 3

- C. 5
D. 1
2. What is the symbol of England?
A. a thistle
B. a rose
C. a shamrock and a red hand
D. a daffodil
3. What is the symbol of Scotland?
A. a thistle
B. a rose
C. a daffodil
D. a shamrock
4. What is the symbol of Wales?
A. a thistle
B. a rose
C. a daffodil
D. a shamrock
5. What is the symbol of Northern Ireland?
A. a thistle
B. a rose
C. a shamrock and a red hand
D. a daffodil
6. Where is Shakespeare's birthplace?
A. in London
B. in Stratford-on-Avon
C. in Glasgow
D. in Cardiff
7. Which is the most popular sport in Britain?
A. Football
B. Rugby
C. Tennis
D. Baseball
8. When is St. Valentine's Day celebrated?
A. January 1
B. October 31
C. February 14
D. July 4
9. The British Isles are separated from the European Continent by ...
A. the North Sea and the Irish Sea
B. the North Sea and the English Channel
C. the English Channel and the Atlantic Ocean
D. the Irish Sea
10. When did London become the capital of England?
A. in the 11th century
B. in the 13th century
C. in the 15th century
D. in the 14th century

Task 2. Read the texts and guess what place of interest it is.

- 1) This building was built in the 18th century. It is open to visitors several days a week. The changing of the Guard is a very interesting ceremony to watch. Now it is the home of the Queen.
- 2) This building is a very interesting place in the capital of the UK. It was a fortress, a royal palace and later a prison. Now it is a museum. There are a lot of interesting collections in it.

3) This building stands on the river Thames. The official name of it is the Palace of Westminster. It is the place of the British Parliament. Its members make laws there. The famous clock Big Ben stands near them.

4) This is the symbol of the capital. It is a famous clock. It was renamed the Elizabeth Tower in 2012 in honour of the Queen's Diamond Jubilee.

5) This building is the greatest work of the architect Sir Christopher Wren. It is a famous church.

It is very beautiful. It was built in 1708.

6) It is the main square of London. There is a column to Admiral Nelson in the centre of it. A lot of tourists come here every day.

Контрольная работа №2

Task 1. Read the texts and say what place it is.

1. A museum of art and culture situated in Saint Petersburg. It is one of the largest and oldest museums of the world. There are 3 million works of art in this museum and the largest collection of paintings in the world.

2. A television and radio tower in Moscow. This construction has 45 levels. Standing 540 meters tall, it is the highest building in Europe.

3. The deepest and one of the clearest lakes in the world, which is 25 million years old. It contains 20 per cent of the world's fresh water.

4. The highest mountain in the Caucasus and the highest mountain in Europe. Its height is 5642 metres.

5. A summer residence of the Russian monarchs located not far from St. Petersburg. It is a brilliant palace and park ensemble with 150 fountains. It is sometimes called the Russian Versailles.

6. The heart of Russia and the central square of Moscow, one of the most beautiful and famous places in the world. It used to be Moscow's main market place, now it is used for festivals and public ceremonies.

7. A historic theatre in Moscow, with one of the oldest and greatest opera and ballet companies in the world. It was opened in 1825.

8. The official residence of the President of Russia, the symbol of our capital.

Task 2. Fill in the gaps A – F with the correct words 1 – 8. There are two odd words. 1) clear, 2) colour, 3) dark, 4) enjoy, 5) exist, 6) popular, 7) see, 8) snow

Lake Baikal is the world's oldest and deepest freshwater lake. It is surrounded by rocky mountains, the tops of which are covered with A_____. Its water is so B_____ that any object can be seen well at the depth of 40 meters. It contains more water than the Great lakes in North America. The C_____ of Baikal's water is close to that of the sea. It is similar to dark blue or blue green. In winter this lake is almost completely covered in ice. By the end of winter, the ice is 1 metre thick. Two-thirds of its 1,700 species of plants and animals don't D _____ anywhere else in the world.

The Baikal is one of the most beautiful lakes of the planet and one of the few that is still growing. Lake Baikal is a E_____ tourist attraction. Millions of people come to F _____ their vacations there.

5.5 Примеры дифференцированных заданий

Вариант 1

1 Напишите слова во множественном числе a boy,

2 Напишите слова во множественном числе. a goose,

3 Напишите слова во множественном числе. the watch,

4 Напишите слова во множественном числе. a mouse

5. Напишите числительное 125

6 Напишите числительное 25

7 Напишите числительное 107

8 Напишите числительное 2534

9. Составьте диалог из данных фраз диалог.

Hello! Let me introduce myself! How are you, Mr...? Good morning! My name is What is your name? I am well. And you? Fine, thanks.

26. Соотнесите выражения:

1. Let me introduce myself.

a) Как дела?

2. Pleased to meet you.

b) Как жизнь?

3. How's life?

c) Разрешите представиться.

4. So-so.

d) Рад тебя видеть.

5. How is it going?

e) Так себе.

27. Напишите сокращенные формы выражений: I am

28. Напишите сокращенные формы выражений: he is not

29. Напишите сокращенные формы выражений: We are –

30. Напишите сокращенные формы выражений: You are -

31. Напишите сокращенные формы выражений: Is not-

32. Напишите сокращенные формы выражений: I am not-

33. Напишите сокращенные формы выражений: She is –

34. Напишите сокращенные формы выражений: They are-

35. Прочитайте и письменно переведите текст.

My name is Alexander, Alex for short. I am a college student. I am sixteen. I'm a sociable person. I have three foreign friends — Nora, Peter and Jane. We are of the same age. We are fond of modern music, books, sports and travelling. Nora is Swedish. She is a college student too. She is a tall blonde. She is very beautiful. Peter is from Warsaw. He is a future designer. Jane is from Great Britain. She is a sociology student from London. None of us is married. We are too young for that!

We are really good friends, not just acquaintances. We exchange emails, speak very often on the phone and Skype and even visit each other.

36. Верно ли это утверждение? - Jane is sixteen.

37. Верно ли это утверждение? -Peter is Polish.

38. Верно ли это утверждение? - Peter is a designer.

39. Верно ли это утверждение? -All the friends are smart computer users.

40. Верно ли это утверждение? -Alexander, Jane, Nora and Peter are pen friends.

Вариант 2

41. Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент.

A man can do no more than he can.

42. Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент

Who live in glass houses should not throw stones at their neighbors.

43. Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент

You must learn to walk before you can run.

44. Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент

A bird may be known by its song.

45. Переведите английскую пословицу и найдите русский эквивалент

A tree must be bent while young.

46. Вставьте порядковое или количественное числительные

There are _____ months in a year.

47. Вставьте порядковое или количественное числительные

January is _____ month of the year.

48. Вставьте порядковое или количественное числительные

December is _____ month of the year and _____ month of winter.

49. Вставьте порядковое или количественное числительные

There are _____ days in a week: _____ one is Monday, _____ one is Tuesday,
_____ one is Wednesday, _____ one is Thursday, _____ one is

Friday, _____ one is Saturday and _____ one is Sunday.

50. Вставьте порядковое или количественное числительные

Sunday is _____ day of the week in England and one in Russia.

51. Соотнесите слова из левой колонки с описанием их значения из правой колонки:

- | | |
|------------------------|---|
| 1. grandmother | a. daughter of your brother or sister |
| 2. mother-in-law | b. mother of your mother or father |
| 3. nephew | c. brother of your mother or father |
| 4. grandson | d. one of two children born at the same time to the same mother |
| 5. niece | e. son of your brother or sister |
| 6. great-grandfather | f. son of your son or daughter |
| 7. uncle | g. daughter of your grandson or granddaughter |
| 8. twin | h. father of your grandfather or grandmother |
| 9. great-granddaughter | i. sister of your father or mother |
| 10. aunt | j. mother of your wife or husband |

Вариант 3

1. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

There (to be) 22 million homes in Britain - big homes and small homes, old cottages and newbuilding and houses.

2. Переведите и запишите пропущенные слова.

John is a_(лучше) singer than me.

3. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

Many British people (to love) old houses.

4. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

They also (to love) gardening, and there (to be) gardens everywhere you go: in towns, villages and out in the country.

5. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

Two thirds of families in Britain (to own) their houses.

6. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

Millions of these houses (to be) the same with two or three bedrooms and a bathroom upstairs, dining room and kitchen downstairs.

7. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

There (to be) a great many different kinds of homes in Britain, but there (to be) not enough!

8. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

It (to be) often very difficult for young people to find a home when they (to want) to start a family.

9. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

British homes (to be) usually smaller than American homes.

10. Поставьте глаголы в скобках в правильную форму Present Simple:

But like Americans, different generations usually (not to live) in the same house.

11. Переведите и запишите пропущенные слова.

He is the _ (лучший) teacher in my school.

12. Переведите и запишите пропущенные слова.

It is the _ (самый холодный) day today.

13. Переведите и запишите пропущенные слова.

John is a_(хуже) singer than me.

14. Переведите и запишите пропущенные слова.

This is the _ (самая смешная) story I know,

15. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение organized – организованный

The exhibition is organized by two societies.

The exhibition organized by the two societies was held in London.

The society of Motor Manufactures organized the exhibition in London.

Вариант 4

1. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
is (to) – должен

The equipment is to be supplied by a Japanese firm. The equipment is being supplied by a Japanese firm. 17The equipment is supplied by a Japanese firm.

2. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
has, have (to) – должен

a) The electrical equipment has been manufactured in France. b) Electrical equipment of special design has to be manufactured. c) They have electrical equipment manufactured in France.

3. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
manufacturing – производящий

CAV is a British firm manufacturing diesel engines.

The firm is manufacturing diesel engines for automobiles.

By 2020 the firm will be manufacturing 1-2 million engines a year.

4. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
experimenting – экспериментируя

They are experimenting with the new component.

Experimenting with the new component they found out that it was most suitable for road surfacing.

The two men started experimenting with the component several years ago.

5. Установите, в каких предложениях данные слова имеют указанное значение
tested – испытал

The motor car was tested on the roads.

The firm tested the motor car on the mountain roads.

The motor car was to be tested next spring.

6. Подберите слово к определению ниже.

creature, extinct, species, endanger, damage, wildlife, habitat, destroy, cure, development, size, weight, cardboard, include, rainforest, mammal, insect

A kind of animal no longer existing -

A group of plants and animals of the same kind - A place

where an animal or a plant is found -

To damage so much that it's completely ruined - To make a disease go away by medical treatment -

7. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.

Now human beings ___ (to kill) our planet.

8. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.

People usually ___ (not to care) about the environment.

74. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже. The builders have _____ (to cut down) a lot of trees in the forest.

9. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.

As a result many animals were to ___ (to die out).

10. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.

When did the destruction of this countryside ___ (to start)?

11. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.

_____ he ___ (to plant) a tree at that time yesterday?

12. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.

_____ he (to plant) down the tree by 6 o'clock yesterday?

13. Употребите правильную форму глагола в предложениях ниже.

According to the forecast a disaster ___ (to happen) soon.

14. Составьте специальные вопросы из предложенных слов.

are / this / at / Why / like / looking / you / me?

do / to / university / What / enter / you / want? Nick /
his / How / does / after / disease / feel?
How / were / people / there / the / many / street / in? are /
holidays / Where / for / you / going / your?

Вариант 5

15. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
This is my (parents)..... house.
16. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
Give meapple, please
17. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
In the old house we can see a lot of (mouse).
18. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
Do you see (this)..... planes in the sky?
19. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
My hobby is (swim).
20. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
A lot of buildings (build) every year in big cities.
21. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
...are you sad? - I am tired.
22. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
I like (watch) TV in the evenings.
23. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is the.... (clever) woman I have ever seen.
24. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
He is (good) than her cousin.
25. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
It is the (bad) book I have ever read.
26. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is the (important) person at work.
27. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
The (one) time I was in Rome was in 2010.
28. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
The (two) part of the book is about art.
29. Впишите в нужной грамматической форме слово, данное в скобках:
She is ... (I) relative.
30. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
a teacher? (Carmen, to be)
31. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
How old? (you, to be)
32. Восстановите порядок слов в вопросительных предложениях с глаголом to be. Внесите соответствующие изменения глагола to be:
Who going to the cinema with you? (to be)
33. Поставьте данные слова в правильном порядке
a mobile? have he Does
34. Поставьте данные слова в правильном порядке
you are going do What evening to this?
35. Поставьте данные слова в правильном порядке
is living moment? Where the at she
36. Поставьте данные слова в правильном порядке
have dinner you Where did night? last
37. Поставьте данные слова в правильном порядке

are listening music you What to?

38. Поставьте данные слова в правильном порядке theater? they the How to often do go.

5.6 Примеры практических работ

Практическая работа №1 Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.

Цель: Развитие речевых компетенций, чтения с извлечением частичной и полной информации
Формирование коммуникативной компетенции, расширение кругозора. Формируемые УУД:

Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, М1, М2, М3, М4, П1, П2, П3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.Ход

работы:

Задание 1. Запишите и запомните вокабуляр по теме.

1. First name, Christian name - имя
2. surname/second name/family name - фамилия
3. maiden name- девичья фамилия
4. by the name of ...- по имени
5. patronymic, middle name- отчество
6. namesake - тезка, nameday - именины
7. ... was nicknamed...- прозвали
8. ...is named after...- назван в честь
- 9.is 16 years old...- 16 лет
10. at the age of ...- в возрасте
11. childhood; adolescence/youth – детство, юность
12. an adult; a grown-up- взрослый; youngster- юнец
13. the same age as...- того же возраста, что и ...
14. is my senior (junior) by a year – старше (моложе) меня на год

Types of people

15. adolescent – юноша, молодой человек
16. acquaintance – знакомый
17. best friend – лучший друг
18. boyfriend/ girlfriend – друг/подруга
19. classmate – одноклассник
20. neighbour – сосед

Задание 2. Ответьте на вопросы

Teacher: What can you tell about the figures of different people?Pupil 1:

People's bodies can be slim or stout.

Pupil 2: A person may be tall, middle-sized or short.

Teacher: What does it mean when we say "She is middle-sized?"Pupil 3: It means she is not very tall and not very short.

Teacher: Who is the tallest boy in your class? Pupil 3:

Vitya is the tallest boy in our class. Teacher: Who is the

shortest girl in your class?Pupil 3: Dasha is the shortest

girl in our class. Teacher: Are you tall enough for your age?

Pupil 3: I think I'm tall enough for my age.

Teacher: What else can you add?

Pupil 4: A person may be thin or thick or plump.Teacher:

Is it better to be plump or thin?

Pupil 5: I think, it is better to be thin.

Teacher: Are you thin or plump?

Pupil 5: To my mind, I'm thin.

Teacher: What can you tell about the faces of different people?Pupil 6:

People's faces can be round, oval, square or narrow.

Teacher: What do you know about people's hair?

Pupil 7: People's hair can be curly, straight, dark, fair, long or short. Its colour may be black orfair, chestnut or red.

Teacher: Say some words about people's noses.

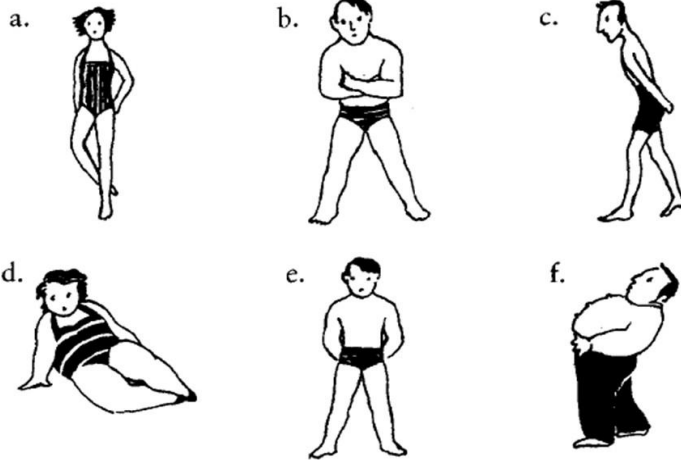
Pupil 8: People's noses may be long or short, straight or crooked, aquiline or snub (turned up).Teacher: Tell me about people's eyes.

Pupil 9: Eyes may be large or small. They may be of different colours: grey, green, blue, black orhazel (brown).

Teacher: What colour are your eyes? What colour of eyes do you like best?Pupil: My eyes are black. But best of all I like dark blue eyes.

Задание 3. Сопоставьте описания людей с их изображениями:

1. He isn't very tall. He's short and stocky.
2. She's tall and slim. She's got a lovely figure.
3. He's quite a big guy. He's quite well-built.
4. She's a bit overweight. She's quite plump, isn't she?
5. He's very fat. He's absolutely enormous.
6. He's very thin. He's so skinny.



Задание 4. На картинках даны отрывки текстов. Соотнесите отрывки (под буквами) с их источниками (под цифрами).

1. An extract from a novel.
2. An extract from a newspaper report.
3. An extract from the Guinness Book of Records.
4. An advertisement in a lonely heart section of a newspaper.

a. **Small, slim, blue-eyed blonde, GSH, early 30's
WLTM hunky male 28-38
for fun and friendship. Call
me on 09765-567892.**

b. **The first man was small and wiry, with sharp, strong features. Behind him walked his opposite, a huge man, with wide shoulders; and he walked heavily, dragging his feet a little, the way a bear drags his paws.**

c. **The police are looking for a man of average height and medium build in his mid-twenties. He was last seen wearing a dark green or grey anorak.**

d.

The tallest man in medical history is Robert Pershing Wadlow who was born on 22nd February 1918 in Illinois, USA, and who died on 15th July 1940 in Michigan. He was last measured on 27th June 1940 and was found to be 272cm tall.

Задание 5. Поставьте в предложения следующие словосочетания: long nails

big feet

lovely complexion hairy

chest

bad skin deep

voice long legs

thin legs

1. Size 12! Are these your shoes? You've got _____, haven't you?
2. You've got such _____. Would you like to move the seat back a bit?
3. I've never seen you in shorts before. You've got such _____. You should go running and try to build up them up a bit!
4. My boyfriend's got a really _____. It's like being with a gorilla.
5. You've got such lovely _____. Are they real?
6. He's got such a _____. I find it very sexy when he speaks to me on the phone.
7. Keith's new girlfriend must spend a fortune on face cream to have such a _____.
8. Poor Tim. He's had really _____ since he was 13.

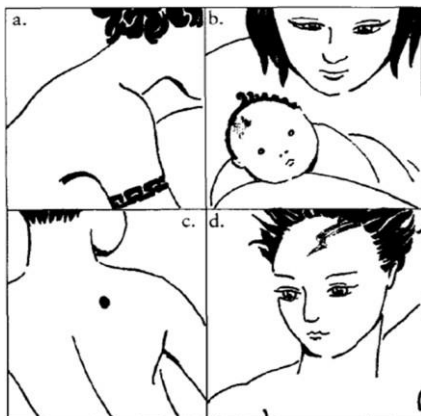
Задание 6. Вместо пропусков поставьте данные в скобках слова.

1. He's a _____, _____ man with _____, _____ hair. (short, tall, fair, good-looking)
2. She's a _____, _____ woman with _____ hair. (tall, long, thin)
3. I've got _____, _____ hair and I'm tall and very _____. (thin, straight, black)
4. She's very _____ with a _____ tan and _____ hair. (blonde, lovely, good-looking, long)
5. I wouldn't describe my husband as _____, _____ and _____! Short, overweight, and going thin on top is more accurate! (handsome, dark, tall)

Задание 7. Соотнесите предложения и картинками:

1. The accident left a scar on his forehead.
2. He's got a birthmark on his head.
3. I've just had a tattoo done.

4. He's got a mole on his back.



Задание 8.

Работа в парах. Прочитайте диалог по ролям. Pupil 1: Hello! I'm very glad to see you! Pupil 2: Hi! So am I! I haven't seen you for ages. How are you?

Pupil 1: I'm fine, thank you! And you?

Pupil 2: I'm OK. I hear, you've got a new girl in your class. Pupil 1:

That's right.

Pupil 2: I've heard so much about her. Tell me about her. What's she like? Pupil 1:

Well, she's nice and good-looking.

Pupil 2: What does she look like?

Pupil 1: She is tall and slim. She's got long fair hair. Pupil 2:

What colour are her eyes?

Pupil 1: Her eyes are dark blue and rather large. Pupil 2:

How old is she?

Pupil 1: She is 12. Who does she look like? Pupil 2:

She looks like her mother.

Pupil 1: I'm looking forward to meeting her. Pupil 1:

Lyosha, will you help me, please? Pupil 2: With pleasure.

Pupil 1: You see, my friend Nikita is coming today, but I can't meet him at the station. I have a meeting after my lessons. Will you meet him?

Pupil 2: Sure. But I've never seen him.

Pupil 1: No problem. I'll try to describe him. Pupil 2:

OK. What does he look like?

Pupil 1: He is twelve, but I think he looks older as he is rather tall for his age. Pupil 2:

Hair?

Pupil 1: Fair and short... He has large green eyes and a straight nose.

Pupil 2: I'm afraid it is not much. There'll be a lot of boys like that at the station. Pupil 1:

One more thing. Nikita has a big mole on his left cheek.

Pupil 2: That'll help me for sure. Go to your meeting and I'll meet your friend.

Задание 9. Составьте диалог, используя известные тебе слова и выражения по теме «Внешность».

Задание 10. Прочитай и переведи текст.

My neighbor Alex is 18 years old and he is a student. Alex is quite good looking. He is not very tall. He is well-built and has got broad shoulders, sturdy chest and strong back. His neck is quite short and firm.

Alex is very sporty; he does karate and goes running every day. That is why he has got well-developed muscles. His arms and legs are quite short, but they are very firm, his fingers are

stumpy and his feet are not very large. Alex is very strong; he can lift heavy things easily.

He has got handsome roundish face. His forehead is quite low; he has got thick eyebrows. Alex has got bright green almond-shaped eyes. His nose is not very big and it is a little snub. He has got small ears. His lips are neither full nor thin. He is usually clean-shaven and wears a neat small beard on his chin. As many people with red hair, Alex has got freckles on his face. He also has got a small scar on his forehead.

Alex usually wears casual or sport clothes. He likes wearing jeans very much. He prefers wide blue jeans. He enjoys wearing sports shoes too. He often chooses clothes of brown, green or blue colours. These colours suit him very well.

Задание 11. Составьте описание самого лучшего друга в группе на английском языке.

Практическая работа №2

Тема: 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.

Цель: Развитие речевых компетенций, чтения с извлечением частичной и полной информации
Формирование коммуникативной компетенции, расширение кругозора. Формируемые УУД:

Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, М1, М2, М3, М4, П1, П2, П3, П4, П5

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Задание 1: Прочитайте и переведите диалог на русский язык. Breakfast at the restaurant

Waiter: Good morning! What would you like for breakfast?

Guest: Well, I'll have some bread and butter or some buttered toast, eggs and bacon and cornflakes with milk.

Waiter: What would you like, tea or coffee?

Guest: In the morning I prefer a cup of strong coffee.

Waiter: How many lumps of sugar do you take in your coffee? Do you take milk with your coffee?

Guest: I usually take two lumps of sugar and have my coffee with milk. Waiter:

What else would you like to order?

Guest: You see, I didn't want to take a substantial breakfast but today I'd like to taste your sandwiches with cheese. I see you have sandwiches with cheese on the menu. What kind of cheese is that?

Waiter: Any kind you like. We have soft piquant cheeses — Roquefort and Cheddar, mellow cheeses — Swiss and Cheshire, and soft cheeses — Edam, Camembert and Brie.

Задание 2: Прочтите и переведите диалог, затем сыграйте его по ролям, выбрав блюда на свой вкус.

1st Guest: Let's call a waiter and make the orders. Waiter:

What can I do for you?

1st Guest: Breakfast for two, please.

Waiter: What would you like for breakfast? Today we've got a big choice of dishes. 1st Guest: Will you bring us something substantial to your taste?

Waiter: Here is the menu. Make your choice, please.

1st Guest: I'd rather have pancakes, bacon and eggs and a cup of coffee. Waiter:

How would you like your coffee?

1st Guest: Make it white, not very strong and put two lumps of sugar in it, please. Waiter (to the second guest): What would you like for breakfast?

2nd Guest: I'd like fried eggs, meat pâté and toasts with marmalade. Then bring me a fruit salad and some fruit juice, please. Waiter: What juice would you like?

2nd Guest: Orange juice, please.

Waiter: Anything else? 2nd

Guest: No, that's all.

Waiter: Just a minute, it won't take long. (After the breakfast.)

1st Guest: How much do we pay? Waiter:

Here's your bill, please.

1st Guest (paying for the breakfast): Here you are. Keep the change, please. Waiter:

Thank you, sir! Come again, please.

Vocabulary:

meat pâté ['paetei] мясной паштет

Roquefort ['rokfo:] сыр Рокфор Cheddar

[tʃedo] сыр Чеддер piquant ['pi:kɒnt]

пикантный mellow ['melou] спелый,

зрелый

Swiss cheese [swis] швейцарский сыр

Edam [T:dæm] сорт голландского сыра Эдам Cheshire

[tʃeʃə] сорт твердого сыра Camembert [kæmæm'bɑ]

сыр Камамбер

soft мягкий

Brie [bri:] сорт французского сыра Бри Задание 3:

Переведите на английский язык.

1. Что бы вы хотели на завтрак? Вот меню. Выбирайте, пожалуйста.
2. Вы уже сделали заказ или нет?
3. Что еще вы хотели бы заказать? У нас сегодня большой выбор блюд.
4. Что вы будете пить, чай или кофе?
5. Какой кофе вы хотите? Сколько кусочков сахара вы кладете в кофе?
6. Утром я предпочитаю чашку крепкого кофе с молоком или сливками.
7. Я не хотел завтракать плотно, но сегодня я хотел бы попробовать мясной паштет.
8. У нас сегодня есть яичница с беконом и тосты с мармеладом.
9. Принесите мне яичницу с беконом, мясной паштет и кукурузные хлопья с молоком.

Задание 4: Составьте меню завтрака

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов:

Вариант № 1

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Global warming» письменно со словарем. Задание 2.

Прочитайте и переведите текст «Shopping (at the supermarket)» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильно видовременную форму сказуемого и объясните свой выбор, переведите предложение.

I liked the suit. My wife ... a suit as good as that one but less expensive.

a) wants

b) wanted

c) will want

Вариант № 2

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Greenhouse effect» письменно со словарем. Задание 2.

Прочитайте и переведите текст В «Shopping (at the department store)» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор, переведите предложение.

The most money ... by a single customer.

a) are spent

b) spent

c) was spent

Вариант № 3

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «The protection of nature» письменно со словарем. Задание 2. Прочитайте и переведите текст «My native village» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильный модальный глагол и объясните свой выбор, переведите предложение: People ... find the biggest bargains on the first day of the sales.

a) must

b) can

c) may.

Вариант № 4

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «English character» письменно со словарем. Задание 2.

Прочитайте и переведите текст «Moscow» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого и объясните свой выбор:

The experts in the shop often ... you to make the right choice.

a) help

b) will help

c) helps

Вариант № 5

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «American character» письменно со словарем. Задание 2.

Прочитайте и переведите текст «How many people in the world speak English?» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильный модальный глагол или его эквивалент и объясните свой выбор, переведите предложение:

The price you see marked is the price you ... to pay.

a) must

b) can

c) have to

Вариант № 6

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Russia» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Washington DC» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор: A salesgirl showed us a number of suits.

Вариант № 7

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Families have great-great future» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Travelling» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор: The students planted trees two years ago.

Вариант № 8

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Greetings from Sydney, Canada!» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «My friends» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор:

Supermarkets sell food, ready-made clothes, toys and other goods.

Вариант № 9

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «What do you do that for?» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Radiation» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор:
Trafalgar Square ... so to commemorate Admiral Nelsons Victory at the Battle of Trafalgar.

- a) are named
- b) was named
- c) will be named

Вариант № 10

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Why should we learn English» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Greenhouse Effect» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого и объясните свой выбор:

The Palace of Westminster ... along the north bank of the River Thames.

- a) stretch
- b) stretches
- c) stretched.

Вариант № 11

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Internet» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Cambridge» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильный модальный глагол:

Our country ... participate in this international exposition.

- a) can
- b) may
- c) must.

Вариант № 12

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Computer» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Students working day» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор: Many people visited the exhibition in Sokolniki Park .

Вариант № 13

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Mass media» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «New York» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого: First my friend ... at the footwear department.

- a) will stop
- b) stops
- c) stopped

Вариант № 14

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «From the history of London» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст « English weather» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Раскройте скобки, употребив Past Simple или Past Continuous. Переведите предложения на русский язык. He (come) home when his family (watch) TV.

Вариант № 15

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «American character» письменно со словарем. Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Greenhouse Effect» без словаря и дайте краткое содержание текста. Задание 3. Задайте вопрос к выделенной части предложения. Переведите предложения на русский язык.
She read very interesting book couple of days ago

Вариант № 16

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Money» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «What is claim procedure?» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильный модальный глагол и объясните свой выбор:

Great Britain ... import oil and oil products, ores and metal, timber, cotton and enormous quantities of foodstuffs.

- a) must
- b) can
- c) has to

Вариант № 17

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Managing the Planet» письменно со словарем. Задание 2.

Прочитайте и переведите текст «Radiation» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор

Everything ... there ready – weighed and packed.

- a) are sold
- b) is sold
- c) were sold.

Вариант № 18

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Patterns of foreign trade» письменно со словарем. Задание 2.

Прочитайте и переведите текст В «English character» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог: А

salesgirl showed us a number of suits.

Вариант № 19

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Environmental Pollution ...» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст В «Guarantee of quality» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог: The teacher asks a student at the lesson

Вариант № 20

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Acid rains» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст В «Oxford» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог: People eat bread every day.

Ключи к оценочным материалам

КЛЮЧИ

5.Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1.1 Вопросы для собеседования (устного опроса)

Вопросы для собеседования №1 по темам 1.1 -1.5

1. My name is...

2. My surname is...

3. I was born on the ,, in....

4. I am from Russia.

5. Yes, I did. I've been studied English at school for 8 (eight) years.

6. I study at college.

7. I study at college of VVSU.

Вопросы для собеседования №2 по темам 1.6-1-9

8. Yes, I have. I've got a family.

9. I play music, watch TV, play computer games.....

10. Yes ,I do . No, I don't.

11. I have classes, do my homework, do my favorite things.

12. I get up at 7 (8) am.

13. I can (dance, play sport games.....) well.

Вопросы для собеседования №3 по темам 2.1-2.4

14. I see my friends every day (very often)

15. We walk, discuss our problems.

16. I live in..... in a flat(in a hostel).

17. I'm going to go to the country and walk there.

18. Yes, I have. No, I haven't.

19. I went to England (USA, Canada...)

Вопросы для собеседования №4 по темам 2.5-2.6

20. There are four seasons in a year. Summer, autumn, winter and spring.

21. My favourite season is summer. It's warm and hot in summer.

22 I like fantasy and detective stories.

23. I like to listen a classical and modern music .

24 Mass media is press, the radio, television, internet

25. Mass media can make people's change their views.

Вопросы для собеседования №5 по темам 3.1 -3.2

26. I live in a house (in a flat

27. There is a 3- room apartment with all modern conveniences

28. I like to watch news programmes

29. I connect with my friends with a mobile phone.

30. The communication might be fully converted into on-line form

31. I like fantasy and love stories.

32. Yes , I would.

Вопросы для собеседования № 6 по темам 3.3-3.6

33. My favorite subjects at college are Russian and Mathematics

34. My favorite teacher is....

35. My favorite place at college is a college canteen(library)

36. I get up at.. wash and dress myself, have breakfast, go to college and have classes.

After classes I come back home, have dinner and do my homework, then I have my free time and I can do my homework, then I go to bed.

Вопросы для собеседования №7 по теме 3.7- 3.9

37 My college was founded in 2008. 38. The

period of study lasts 4 years.

39 The students pass the exams twice a year. 40 My

future profession is a

5.1.2 Вопросы для письменного ответа

Вопросы для письменного ответа

№1 по темам 1.1 -1.5

1. My name is...
2. My surname is...
3. I was born on the ,, in....
4. I am from Russia.
5. Yes, I did. I've been studied English at school for 8 (eight) years.
6. I study at college.
7. I study at college of VVSU.

Вопросы для письменного ответа

№2 по темам 1.6-1-9

8. Yes, I have. I've got a family.
9. I play music, watch TV, play computer games.....
10. Yes, I do . No, I don't.
11. I have classes, do my homework, do my favorite things.
12. I get up at 7 (8) am.
13. I can (dance, play sport games.....) well.

Вопросы для письменного ответа

№3 по темам 2.1-2.4

14. I see my friends every day (very often)
15. We walk, discuss our problems.
16. I live in..... in a flat(in a hostel).
17. I'm going to go to the country and walk there.
18. Yes, I have. No, I haven't.
19. I went to England (USA, Canada...)

Вопросы для письменного ответа

№4 по темам 2.5-2.6

20. There are four seasons in a year. Summer, autumn, winter and spring.
21. My favourite season is summer. It's warm and hot in summer.
22. I like fantasy and detective stories.
23. I like to listen a classical and modern music .
24. Mass media is press, the radio, television, internet
25. Mass media can make people's change their views.

Вопросы для письменного ответа

№5 по темам 3.1 -3.2

26. I live in a house (in a flat
27. There is a 3- room apartment with all modern conveniences
28. I like to watch news programmes
29. I connect with my friends with a mobile phone.
30. The communication might be fully converted into on-line form
31. I like fantasy and love stories.
32. Yes , I would.

Вопросы для письменного ответа

№ 6 по темам 3.3-3.6

33. My favorite subjects at college are Russian and Mathematics
34. My favorite teacher is....
35. My favorite place at college is a college canteen(library)
36. I get up at.. wash and dress myself, have breakfast, go to college and have classes.
After classes I come back home, have dinner and do my homework, then I have my free time and I can do my hometask, then I go to bed.

Вопросы для письменного ответа

№7 по теме 3.7- 3.9

37 My college was founded in 2008.38.The period of study lasts 4 years.
39 The students pass the exams twice a year.40 My future profession is a

5.2.1 Лексический диктант №1

Определите значение следующих слов:

- 1 стремиться
2. сотрудничать
3. держать
4. знак
5. запрет
6. устранить
7. урегулировать
8. восстановить
9. легкость
10. залог
11. давать право
12. объявить
13. предоставить
14. уважение
15. защищать
16. реализовать
17. нарушать
18. злоупотребление

Лексический диктант №2

Определите значение следующих выражений1,

договориться окончательно или решить

2 защищать или сохранять безопасность3

запретить

4 иметь сильное желание достичь

5 использовать неправильно или плохо

6, освободиться от боли, беспокойства или неприятностей7

объявить официально

8, выразить честь и уважение к

9 серьезно или публично обещать что-то сделать

10. поставлять

11 идти против или отказываться подчиняться закону, соглашению и т. д.12 дать

кому-то право иметь или делать что-то

13 осуществить или привести в действие14

организовать

15 написать свое имя

- 16 избавиться или уничтожить
17 вернуть в употребление или существование
18. работать совместно с кем то чтобы достичь результата

5.2.2 Примеры грамматических диктантов. Грамматический диктант №1

1. My father is a teacher.
2. He was a pupil twenty years ago.
3. I will be a doctor when I grow up.
- 4 My sister will not be at home tomorrow.
5. They had a cottage in the country two years ago. 6 . I have a very big family.
- 7- The tourists had a long journey. They were very tired.
8. Kate has a funny dog. Its name is Spot.
9. There are 22 million homes in Britain - big homes and small homes, old cottages and new buildings, houses and flats.
10. Many British people love old houses.
11. They also love gardening, and there are gardens everywhere you go: in towns, villages and out in the country.
12. Two thirds of families in Britain own their houses.
13. Millions of these houses are the same with two or three bedrooms and a bathroom upstairs, dining room and kitchen downstairs.
14. There is a great number of different kinds of homes in Britain, but there is not enough!
- 15 It is often very difficult for young people to find a home when they want to start a family.

Грамматический диктант №2

1. British homes are usually smaller than American homes.
2. But like Americans, different generations usually do not live in the same house.
3. He is the best teacher in my school.
4. It is the coldest day today.
5. John is a worse singer than me.
- 6 . This is the funniest story I know, .
- 7 . People usually do not care about the environment.
8. The builders have cut down a lot of trees in the forest. 9 . As a result many animals died out.
10. When did the destruction of this countryside start ?
11. Was he planting a tree at that time yesterday?
12. Had he planted down the tree by 6 o'clock yesterday?
13. According to the forecast a disaster will happen soon.

Грамматический диктант №3

1. This is my parents' house.
2. Give me an apple, please
3. In the old house we can see a lot of mice.
4. Do you see these planes in the sky?
5. My hobby is swimming.
6. A lot of buildings are built every year in big cities.
7. Why are you sad? - I am tired.
8. I like watching TV in the evenings.
9. She is the cleverest woman I have ever seen.
10. He is better) than her cousin.
11. It is the worst book I have ever read.
12. She is the most important person at work.
13. The first) time I was in Rome was in 2010.
14. The second part of the book is about art.
15. She is my relative.

16. Is Carmen a teacher?
17. How old are you?
18. Who is going to the cinema with you?
19. Does he have a mobile phone?
20. What are you going to do this evening?

5.3 Примеры тестовых заданий

- 1.A
- 2.C
- 3.B
- 4.C
- 5.C
- 6.A
- 7.B
- 8.D
- 9.C
- 10.D
- 11.B
- 12.A
- 13.C
- 14.A
- 15.A
- 16.D
- 17.A
- 18.C
- 19.B
- 20.D
- 21.A
- 22.D
- 23.C
- 24.A
- 25.A
- 26.B
- 27.B
- 28.D
- 29.B
- 30.A
- 31.D
- 32.D
- 33.C
- 34.B
- 35.C
- 36.C
- 37.A
- 38.B
- 39.D
- 40.C
- 41.A
- 42.C
- 43.A
- 44.B
- 45.B
- 46.C
- 47.A

- 48.A
- 49.B
- 50.A
- 51.C
- 52.C
- 53.A
- 54.C
- 55.B
- 56.C
- 57.C
- 58.C
- 59.A
- 60.B

5.4 Примеры контрольных работ

Контрольная работа №1

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

Контрольная работа №2

- 1 1b 2c 3a
- 2 1c2a 3b
- 3 1F 2T 3F 4F
- 4 1. I do the shopping at the market every Saturday. 2. He has already done this

wor
k.

- 5 1.information 2. Interesting 3.aren't you 4. isn't she 5. watching 6.seeing

5.5 Примеры дифференцированных заданий

Вариант 1

- 1.boys
- 2.geese
- 3.watch
- 4.mice
- 5.fourteen
- 6. twenty five
- 7. one hundred and seven
- 8.two thousand five hundred and thirty four
- 9.A: Hello! -B: Good morning! What is your name?
A: Let me introduce myself! My name is Smith. –
B: How are you, Mr. Smith?
A: I am well. And you? –B:
Fine, thanks.
- 10 .1-c; 2-d; 3-b; 4-e; 5-a
- 11. I am – I'm
- 12 he is not – he isn't
- 13. We are – we're
- 14. you are – you're
- 15.Is not – isn't
- 16. I am not – I'm not

17. She is – she's

18. they are – they're

19. Меня зовут Александр ,или Алекс. Я студент колледжа. Мне 16 лет. Я очень общительный человек. У меня есть трое иностранных друзей : Питер, Нора и Джейн. Мы одного возраста. Мы любим современную музыку, книги, спорт, путешествия. Нора из Швеции. Она тоже студентка колледжа. Она высокая блондинка. Она очень красивая. Петр из Варшавы. Он- будущий дизайнер .Джейн из Великобритании. Она студентка социологии из Лондона. Никто из нас не женат.. Мы слишком еще молоды для этого. Мы настоящие друзья, а не просто знакомые. Мы обмениваемся сообщениями по эл.почте, часто разговариваем по телефону и скайпу , и даже посещаем друг друга.

20. It's true

21. It's true

22. It's true

23. Not stated

24. It's false. They are really good friends, not just acquaintances

Вариант 2

1. Выше головы не прыгнешь.

2. Не стоит пилить сук, на котором сидишь.

3. Сперва «аз» да «буки», а потом науки.

4. Птицу видно по полёту.

5. Куй железо, пока горячо

6. twelve

7. first

8. twelfth. first

9. seven, the first, the second, the third, the fourth, the fifth, the sixth and the seventh

10. the first, the seventh

11. 1-b; 2-j; 3-e; 4-f; 5-a; 6-h; 7-c; 8-d; 9-g; 10.i;

Вариант3

1. There are 22 million homes in Britain - big homes and small homes, old cottages and new buildings, houses and flats.

2. Many British people love old houses.

3. They also love gardening, and there are gardens everywhere you go: in towns, villages and out in the country.

4. Two thirds of families in Britain own their houses.

5. Millions of these houses are the same with two or three bedrooms and a bathroom upstairs, dining room and kitchen downstairs.

6. There are a great many different kinds of homes in Britain, but there is not enough!

7. It is often very difficult for young people to find a home when they want to start a family.

8. British homes are usually smaller than American homes.

9. But like Americans, different generations usually do not live in the same house

10. best

11. coldest

12. worse

13. funniest

14. 1. organized – организованный

b) The exhibition organized by the two societies was held in London. 15 . is

(to) – должен

a) The equipment is to be supplied by a Japanese firm.

Вариант4

1. The equipment is to be supplied by a Japanese firm 2. Electrical equipment of special design has to be manufactured.

3. CAV is a British firm manufacturing diesel engines.

4. Experimenting with the new component they found out that it was most suitable for road surfacing.

5. The firm tested the motor car on the mountain roads.

6. A kind of animal no longer existing - extinct

A group of plants and animals of the same kind - species

A place where an animal or a plant is found - wildlife.

To damage so much that it's completely ruined - destroy

To make a disease go away by medical treatment - cure

7. Now human beings to kill our planet..

8. People usually do not care about the environment.

9. The builders have to cut down a lot of trees in the forest.

10. As a result many animals were to die out.

11. When did the destruction of this countryside start?

12. Was he planting a tree at that time yesterday?

13. Had he planted down the tree by 6 o'clock yesterday?

14. According to the forecast a disaster will happen soon

15. Why are you looking at me like this?

What university do you want to enter?

How does Nick feel after his disease?

How many people were there in the street ?

Where are you going for your holidays?

Вариант 5

1. This is my parents' house.

2. Give me an apple, please

3. In the old house we can see a lot of mice.

4. Do you see these planes in the sky?

5. My hobby is swimming.

6. A lot of buildings are built every year in big cities.

7. Why are you sad? - I am tired.

8. I like watching TV in the evenings.

9. She is the cleverest woman I have ever seen.

10. He is better) than her cousin.

11. It is the worst book I have ever read.

12. She is the most important person at work.

13. The first) time I was in Rome was in 2010.

14. The second part of the book is about art.

15. She is my relative.

16. Is Carmen a teacher?

17. How old are you?

18. Who is going to the cinema with you?

19. Does he have a mobile phone?

20. What are you going to do this evening?

5.6 Примеры практических работ

Практическая работа №1 Тема 1.2 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи. Домашние обязанности.

Цель: Развитие речевых компетенций, чтения с извлечением частичной и полной информации

Формирование коммуникативной компетенции, расширение кругозора. Формируемые УУД: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, М1, М2, М3, М4, П1, П2, П3, П4,

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Ход работы: Задание 1.

Прочитайте и переведите письменно текст.

Меня зовут Анна. Мне 16 лет. Я учусь в школе. В следующем году я буду поступать в

университет. У меня каштановые волосы и карие глаза. Я люблю носить длинные волосы. В прошлом месяце я подстриглась, поэтому сейчас мои волосы длиной до плеч. У меня прямые и достаточно густые волосы. Я люблю делать разные прически. Мои любимые прически – это модные хвостики или красивый пучок. Иногда я заплетаю косички или оставляю волосы распущенными.

У меня овальное лицо. Оно достаточно худое. У меня аккуратный нос и тонкие губы. Я почти не использую макияж. Я считаю, что здоровая и красивая кожа – это то, что делает девушку привлекательной. Многие говорят, что я похожа на маму. Я стройная и высокая. Мой рост 170 см. Я люблю носить разную одежду. Я часто ношу брюки или джинсы стопом или свитером. На особые случаи я надеваю юбку или платье. Я люблю носить каблуки. В повседневной жизни я ношу стильную обувь на невысоком каблуке. Честно сказать, у меня достаточно большая коллекция обуви на разные случаи. Я думаю, в будущем эта коллекция станет еще больше. Я открытый и дружелюбный человек. Я веду достаточно активный образ жизни. Я часто встречаюсь со своими друзьями, хожу на разные концерты и выставки и стараюсь следить за всем, что может быть интересно молодежи.

Задание 2.

Pupil 1: People's bodies can be slim or stout.

Pupil 2: A person may be tall, middle-sized or short. Pupil 3: It means she is not very tall and not very short. Pupil 3: Vitya is the tallest boy in our class.

Pupil 3: Dasha is the shortest girl in our class. Pupil 3:

I think I'm tall enough for my age.

Pupil 4: A person may be thin or thick or plump. Pupil 5:

I think, it is better to be thin.

Pupil 5: To my mind, I'm thin.

Pupil 6: People's faces can be round, oval, square or narrow.

Pupil 7: People's hair can be curly, straight, dark, fair, long or short. Its colour may be black or fair, chestnut or red.

Pupil 8: People's noses may be long or short, straight or crooked, aquiline or snub (turned up). Pupil 9: Eyes may be large or small. They may be of different colours: grey, green, blue, black or hazel (brown).

Pupil: My eyes are black. But best of all I like dark blue eyes. Задание 2

1. e2.a

3. b

4. d

5. f

6. c. Задание 3

1. b

2. c

3. d

4. a

Задание 4 Поставьте в предложения следующие словосочетания:

1. Size 12! Are these your shoes? You've got big feet, haven't you?

2. You've got such long legs. .Would you like to move the seat back a bit?

3. I've never seen you in shorts before. You've got such thin legs.

. You should go running and try to build up them up a bit!

4. My boyfriend's got a really hairy chest . It's like being with a gorilla.

5. You've got such lovely long nails. . Are they real?

6. He's got such a deep voice.. I find it very pleasant when he speaks to me on the phone.

7. Keith's new girlfriend must spend a fortune on face cream to have such a lovely complexion.

8. Poor Tim. He's had really bad skin since he was 13.

Задание 5. Вместо пропусков поставьте данные в скобках слова.

1. He's a _tall, good-looking man with short, fair , hair.

2. She's a tall, thin woman with long hair. .

3. I've got .straight, black. hair and I'm tall and very _thin.

4. She's very good-looking with a .lovely. tan and blonde. long. hair. .

Задание 6 Соотнесите предложения и картинками:

1. d

2. b

3. a

4. c

Задание 7.

Работа в парах. Прочитайте диалог по ролям

. Pupil 1: Hello! I'm very glad to see you!

Pupil 2: Hi! So am I! I haven't seen you for ages. How are you?Pupil 1:

I'm fine, thank you! And you?

Pupil 2: I'm OK. I hear, you've got a new girl in your class.Pupil 1:

That's right.

Pupil 2: I've heard so much about her. Tell me about her. What's she like?Pupil 1:

Well, she's nice and good-looking.

Pupil 2: What does she look like?

Pupil 1: She is tall and slim. She's got long fair hair.Pupil 2:

What colour are her eyes?

Pupil 1: Her eyes are dark blue and rather large.Pupil 2:

How old is she?

Pupil 1: She is 12. Who does she look like?Pupil 2:

She looks like her mother.

Pupil 1: I'm looking forward to meeting her.Pupil 1:

Lyosha, will you help me, please? Pupil 2: With

pleasure.

Pupil 1: You see, my friend Nikita is coming today, but I can't meet him at the station. I have a meeting after my lessons. Will you meetr him?

Pupil 2: Sure. But I've never seen him.

Pupil 1: No problem. I'll try to describe him.Pupil 2:

OK. What does he look like?

Pupil 1: He is twelve, but I think he looks older as he is rather tall for his age.Pupil 2:

Hair?

Pupil 1: Fair and short...He has large green eyes and a straight nose.

Pupil 2: I'm afraid it is not much. There'll be a lot of boys like that at the station.Pupil 1:

One more thing. Nikita has a big mole on his left cheek.

Pupil 2: That'll help me for sure. Go to your meeting and I'll meet your friend..Задание 8.

My neighbor Alex is 18 years old and he is a student. Alex is quite good looking. He is not very tall. He is well-built and has got broad shoulders, sturdy chest and strong back. His neck is quite short and firm.

Alex is very sporty; he does karate and goes running every day. That is why he has got well- developed muscles. His arms and legs are quite short, but they are very firm, his fingers are stumpy and his feet are not very large. Alex is very strong; he can lift heavy things easily.

He has got handsome roundish face. His forehead is quite low; he has got thick eyebrows. Alex has got bright green almond-shaped eyes. His nose is not very big and it is a little snub. He has got small ears. His lips are neither full nor thin. He is usually clean-shaven and wears a neat small

beard on his chin. As many people with red hair, Alex has got freckles on his face. He also has got a small scar on his forehead.

Alex usually wears casual or sport clothes. He likes wearing jeans very much. He prefers wide blue jeans. He enjoys wearing sports shoes too. He often chooses clothes of brown, green or blue colors. These colors suit **him very well**.

Практическая работа №2

Тема: 3.2 Правила поведения в ресторане, кафе во время делового обеда.

Цель: Развитие речевых компетенций, чтения с извлечением частичной и полной информации

Формирование коммуникативной компетенции, расширение кругозора.

Формируемые УУД: Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, М1, М2, М3, М4, П1, П2, П3, П4

Обеспечение занятия: рабочая тетрадь.

Задание 1: Прочитайте и переведите диалог на русский язык.

1. Перевод диалога

Официант: Доброе утро! Что бы Вы хотели на завтрак?

Гость: Хорошо, я возьму немного хлеба с маслом или тост с маслом, яйца с беконом и кукурузные хлопья с молоком.

Официант: Что бы вы хотели, чай или кофе?

Гость: Утром я предпочитаю чашку крепкого кофе.

Официант: Сколько кусочков сахара вы добавляете в кофе? Вы пьете молоко с кофе? Гость: Обычно я беру два кусочка сахара и пью кофе с молоком.

Официант: Что еще вы хотите заказать?

Гость: Видите ли, я не хотел плотно завтракать, но сегодня я хотел бы попробовать ваши бутерброды с сыром. Я вижу, у вас в меню есть бутерброды с сыром. Что это за сыр?

Официант: Любые, которые вам нравятся. У нас есть мягкие пикантные сыры — рокфор и чеддер, мягкие сыры — швейцарский и чеширский, мягкие сыры — эдам, камамбер и бри. Задание 2: Прочтите и переведите диалог, затем сыграйте по ролям, выбрав блюда на свой вкус.

1-й гость: Давайте позовем официанта и сделаем заказы.

Официант: Что я могу сделать для вас?

1-й гость: Завтрак на двоих, пожалуйста.

Официант: Что бы вы хотели на завтрак? Сегодня у нас большой выбор блюд. 1-й гость:

Не принесете ли вы нам что-нибудь существенное на ваш вкус?

Официант: Вот меню. Сделайте свой выбор, пожалуйста.

1-й гость: Я бы предпочел блинчики, яичницу с беконом и чашку кофе. Официант:

Как вам кофе?

1-й гость: Сделайте его белым, не очень крепким и положите в него два кусочка сахара, пожалуйста.

Официант (второму гостю): Что бы вы хотели на завтрак?

2-й гость: Я бы хотел яичницу, мясной паштет и тосты с мармеладом. Тогда принеси мне фруктовый салат и немного фруктового сока, пожалуйста.

Официант: Какой сок вы хотите?

2-й гость: Апельсиновый сок, пожалуйста.

Официант: Что-нибудь еще?

2-й гость: Нет, это все.

Официант: Минутку, это не займет много времени. (После завтрака.)

1-й гость: Сколько мы платим? Официант:

Вот ваш счет, пожалуйста.

1-й гость (оплачивает завтрак): Вот. Спасибо, сдачи не надо.

Официант: Спасибо, сэр! Приходите еще, пожалуйста.

3. Перевод предложений

1. What would you like for breakfast? Here is the menu. Choose. Please/

2. Have you already placed an order or not?
3. What else would you like to order? We have a great selection of food today.
4. What will you drink, tea or coffee?
5. What kind of coffee do you want? How many sugar cubes do you put in your coffee?
6. In the morning I prefer a cup of strong coffee with milk or cream.
7. I didn't want to have a heavy breakfast, but today I would like to try the meat pate.
8. Today we have bacon and eggs and marmalade toast.
9. Bring me bacon and eggs, meat pate and corn flakes with milk

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты заданий для дифференцированного зачета.

Test 1: 1d, 2c, 3b, 4a, 5c, 6d, 7c, 8d, 9a, 10c, 11d, 12c, 13d, 14 -, 15d, 16c, 17d, 18c, 19c, 20b

Test 2: 1c, 2d, 3b, 4c, 5b, 6c, 7b, 8d, 9d, 10c, 11d, 12a, 13c, 14d, 15c, 16a, 17a, 18a, 19c, 20c

6.2 Варианты заданий для экзамена

Варианты экзаменационных билетов

Вариант № 1

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Global warming» письменно со словарем. Задание

2. Прочитайте и переведите текст «Shopping(at the supermarket)» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите необходимую видовременную форму сказуемого и объясните свой выбор, переведите предложение.

I liked the suit. My wife wanted a suit as good as that one but less expensive. Мне понравился костюм. Моя жена хотела такой же хороший костюм, но дешевле.

Вариант № 2

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Greenhouse effect» письменно со словарем. Задание

2. Прочитайте и переведите текст В «Shopping(at the department store)» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор, переведите предложение.

The most money was spent by a single customer. Больше всего денег потратил один клиент.

Вариант № 3

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «The protection of nature» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «My native village» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильный модальный глагол и объясните свой выбор, переведите предложение: **People can find the biggest bargains on the first day of the sales. Люди могут найти самую большую скидку в первый день продаж.**

Вариант № 4

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «English character» письменно со словарем. Задание 2

. Прочитайте и переведите текст «Moscow» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого. The experts in the shop often help you to make the right choice.

Вариант № 5

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «American character» письменно со словарем. Задание

2. Прочитайте и переведите текст «How many people in the world speak English?» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильный модальный глагол или его эквивалент и объясните свой выбор, переведите предложение:

The price you see marked is the price you have to pay. Вам придется заплатить ту цену, которая отмечена.

Вариант № 6 Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Russia» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст « Washington DC» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор:

A number of suits was showed us by a salesgirl.

Вариант № 7

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Families have great-great future» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст « Travelling» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор:

The trees were planted by the students two years ago.

Вариант № 8

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Greetings from Sydney, Canada!» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст « My friends » без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор:

Food, ready-made clothes, toys and other goods are sold in supermarket.

Вариант № 9

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «What do you do that for?» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Radiation» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор:

Trafalgar Square was named so to commemorate Admiral Nelson's Victory at the Battle of Trafalgar.

Вариант № 10

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Why should we learn English» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «Greenhouse Effect» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого и объясните свой выбор:

The Palace of Westminster stretches along the north bank of the River Thames.

Вариант № 11

Задание 1. Прочитайте и переведите текст « Internet » письменно со словарем. Задание

2. Прочитайте и переведите текст « Cambridge» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильный модальный глагол:

Our country can participate in this international exposition.

Вариант № 12

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Computer» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст « Student's working day.» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог и объясните свой выбор: The exhibition in Sokolniki Park was visited by many people.

Вариант № 13

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Mass media» письменно со словарем. Задание

2. Прочитайте и переведите текст « New York » без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильную видовременную форму сказуемого: First my friend stopped at the footwear department.

Вариант № 14

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «From the history of London» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст « English weather» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Раскройте скобки, употребив Past Simple или Past Continuous. Переведите предложения на русский язык. **He came home when his family was watching TV. Он пришел домой когда его семья смотрела телевизор.**

Вариант № 15

Задание 1. Прочитайте и переведите текст « American character» письменно со словарем. Задание

2. Прочитайте и переведите текст «Greenhouse Effect» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Задайте вопрос к выделенной части предложения..

What book did she read a couple of days ago?

Вариант № 16

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Money» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст «What is claim procedure?» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите правильный модальный глагол и объясните свой выбор: **Great Britain can import oil and oil products, ores and metal, timber, cotton and enormous quantities of foodstuffs. Can - физическая способность.**

Вариант № 17

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Managing the Planet» письменно со словарем. Задание

2. Прочитайте и переведите текст «Radiation» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Выберите глагол в соответствующем времени пассивного залога и объясните свой выбор **Everything is sold there ready – weighed and packed.**

Вариант № 18

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Patterns of foreign trade» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст В «English character» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог:

A number of suits was showed us by a salesgirl

Вариант № 19

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Environmental Pollution» письменно со словарем.

Задание 2. Прочитайте и переведите текст В «Guarantee of quality» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог:

A student was asked by the teacher at the lesson.

Вариант № 20

Задание 1. Прочитайте и переведите текст «Acid rains» письменно со словарем. Задание

2. Прочитайте и переведите текст В «Oxford» без словаря и дайте краткое содержание текста.

Задание 3. Перефразируйте предложение, употребив пассивный залог:

Bread is eaten every day.

Приложение 6.7
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебной дисциплины
ООП.07 МАТЕМАТИКА

2024 г.

Разработчик: *И.В.Хорольская, преподаватель*

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	12
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета *ООП.07 Математика* является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет *ООП.07 Математика* входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	276
в том числе:	
– теоретическое обучение	78
– практические занятия	156
– самостоятельная работа	38
– консультации	2
– промежуточная аттестация: – экзамен	4

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

гражданского воспитания:

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

патриотического воспитания:

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

духовно-нравственного воспитания:

способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

эстетического воспитания:

эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества

творческой личности;

физического воспитания:

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

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

трудового воспитания:

готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

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

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

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

экологического воспитания:

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

активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ценности научного познания:

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

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

Учитывая специфику предмета, личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики;

Л2 - понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей;

Л3 - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;

Л4 - овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки;

Л5 - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;

Л6 - сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

Л7 - готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности;

Л8 - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других

видах деятельности;

Л9 - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- широкая мотивационная основа учебной деятельности, включающая социальные, учебно-познавательные и внешние мотивы;
- учебно-познавательный интерес к новому учебному материалу и способам решения новой задачи;
- ориентация на понимание причин успеха в учебной деятельности, в том числе на самоанализ и самоконтроль результата, на анализ соответствия результатов требованиям конкретной задачи;
- способность к самооценке на основе критериев успешности учебной деятельности;
- ориентация в нравственном содержании и смысле как собственных поступков, так и поступков окружающих людей;
- этических чувств — стыда, вины, совести как регуляторов морального поведения.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- обеспечение возможности самостоятельной постановки целей и задач в предметном обучении, проектной и учебно-исследовательской деятельности обучающихся;
- обеспечение возможности самостоятельного выбора обучающимися темпа, режимов и форм освоения предметного материала;
- обеспечение наличия в образовательной деятельности событий, требующих от обучающихся предъявления продуктов своей деятельности.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

1. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

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

б) базовые исследовательские действия:

владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

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

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

уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

уметь интегрировать знания из разных предметных областей; выдвигать

новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; ставить

проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; в) работа с

информацией:

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

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

2. Овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;

распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;

владеть различными способами общения и взаимодействия; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;

развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств; б)

совместная деятельность:

понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия

по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;

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

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

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

3. Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

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

самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

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;

б) самоконтроль:

давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; в)

эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

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

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

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

социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими

людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; г)

принятие себя и других людей;

принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки.

Учитывая специфику предмета, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

М2 - умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

М3 - владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

М4 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

М5 – способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

М6 - способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

М7 - способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

М8 - владение навыками получения информации из источников разных типов, способность самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

М9 - способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации; развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

М10 - способность понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

М11 – умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

М12 - способность давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- принимать и сохранять учебную задачу;

- учитывать выделенные преподавателем ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с преподавателем;

- планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и

условиями её реализации, в том числе во внутреннем плане;

- учитывать установленные правила в планировании и контроле способа решения;

- осуществлять итоговый и пошаговый контроль по результату (в случае

работы в интерактивной среде пользоваться реакцией среды решения задачи);

- оценивать правильность выполнения действия на уровне адекватной ретроспективной оценки соответствия результатов требованиям данной задачи и задачной области;

- адекватно воспринимать предложения и оценку преподавателей, товарищей, родителей и других людей;

- различать способ и результат действия;

- вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учёта характера сделанных ошибок, использовать предложения и оценки для создания нового, более совершенного результата, использовать запись (фиксацию) в цифровой форме хода и результатов решения задачи, собственной звучащей речи на русском, родном и иностранном языках.

Познавательные

- осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе контролируемом пространстве Интернета;

- осуществлять запись (фиксацию) выборочной информации об окружающем мире и о себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;

- использовать знаково-символические средства, в том числе модели (включая виртуальные) и схемы (включая концептуальные) для решения задач;

- строить сообщения в устной и письменной форме;

- ориентироваться на разнообразие способов решения задач;

- основам смыслового восприятия художественных и познавательных текстов, выделять существенную информацию из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);

- осуществлять анализ объектов с выделением существенных и несущественных признаков;

- осуществлять синтез как составление целого из частей;

- проводить сравнение, сериацию и классификацию по заданным критериям;

- устанавливать причинно-следственные связи в изучаемом круге явлений;

- строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах и связях;

- обобщать, т. е. осуществлять генерализацию и выведение общности для целого ряда или класса единичных объектов на основе выделения сущностной связи;

- осуществлять поведение под понятие на основе распознавания объектов, выделения существенных признаков и их синтеза;

- устанавливать аналогии;

- владеть рядом общих приёмов решения задач.

Коммуникативные

- адекватно использовать коммуникативные, прежде всего речевые, средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание (в том числе сопровождая его аудиовизуальной поддержкой), владеть диалогической формой коммуникации, используя в том числе средства и инструменты ИКТ и дистанционного общения;

- допускать возможность существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной, и ориентироваться на позицию партнёра в общении и взаимодействии;

- учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;

- формулировать собственное мнение и позицию;

- договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;

- строить понятные для партнёра высказывания, учитывающие, что партнёр знает и видит, а что нет;
- задавать вопросы;
- контролировать действия партнёра;
- использовать речь для регуляции своего действия;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач, строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- полидисциплинарные и метапредметные погружения и интенсивы;
- методологические и философские семинары;
- учебно-исследовательская работа обучающихся, которая предполагает выбор тематики исследования, связанной с новейшими достижениями в области науки и технологий;
- комплексные задачи, направленные на решение актуальных проблем, лежащих в ближайшем будущем обучающихся: выбор дальнейшей образовательной или рабочей траектории, определение жизненных стратегий и т.п.;
- получение предметных знаний в структурах, альтернативных образовательной организации: участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;
- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов: информационными источниками, фондами, представителями власти и т.п.;
- самостоятельное управление ресурсами, в том числе нематериальными;
- презентация результатов проектной работы на различных этапах ее реализации

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса учебного предмета *ООП.07 Математика*:

П1- владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач;

П2 - умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений;

П3 - умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы;

П4 - умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения;

П5 - умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами;

П6 - умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов;

П7 - умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств;

П8 - умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях;

П9 - умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;

П10 - умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники;

П11 - умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач;

П12 - умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;

П13 - умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками;

П14 - умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результата в освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Алгебра.		1 1 2	
Тема 1.1. Введение.	Содержание учебного материала	2	Л1, М6, М8, М11, П2, П14
	Математика в науке, технике, экономике, информационных технологиях и практической деятельности. Цели и задачи изучения математики при освоении профессий СПО и специальностей СПО.		
Тема 1.2. Развитие понятия о числе.	Содержание учебного материала	2	Л1, Л4, П2
	Целые и рациональные числа. Действительные числа. Приближенные вычисления. Формулы сокращенного умножения.		
	Практические занятия	4	Л4, М11, П3
	Арифметические действия над числами, нахождение приближенных значений величин и погрешностей вычислений (абсолютной и относительной), сравнение числовых выражений.		
Преобразование рациональных выражений. Применение формул сокращенного умножения. Решение рациональных уравнений и неравенств.	4	Л4, М11, П3	
Тема 1.3. Функции и	Содержание учебного материала		

<p>графики.</p>	<p>Функции. Область определения и множество значений; график функции, построение графиков функций, заданных различными способами. Свойства функции. Монотонность, четность, нечетность, ограниченность, периодичность. Способы задания функции. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума. Графическая интерпретация. Примеры функциональных зависимостей в реальных процессах и явлениях. Арифметические операции над функциями. Понятие о непрерывности функции. Сложная функция (композиция).</p>	<p>6</p>	<p>ЛЗ, М1</p>
------------------------	---	-----------------	---------------

		Обратные функции. Область определения и область значений обратной функции. График обратной функции. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.		
	Практические занятия			
		Примеры зависимостей между переменными в реальных процессах из смежных дисциплин. Определение функций. Построение и чтение графиков функций. Исследование функции. Свойства линейной, квадратичной, кусочно-линейной и дробно-линейной функций. Непрерывные и периодические функции. Преобразования графика функции. Гармонические колебания. Прикладные задачи.	10	Л7, М3, М11, П4
Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы.	Содержание учебного материала			
	1	Корни и степени. Корни натуральной степени из числа и их свойства. Иррациональные уравнения. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с дробными показателями. Логарифм. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами. Переход к новому основанию. Логарифмическая функция. Логарифмические уравнения и неравенства.	10	Л4, П1, П2
	Практические занятия			
		Вычисление и сравнение корней. Выполнение расчетов с радикалами. Решение иррациональных уравнений.	2	Л4, М2, М7, П5, П6
		Нахождение значений степеней с рациональными показателями. Сравнение степеней. Преобразования выражений, содержащих степени. Решение показательных уравнений и неравенств.	4	Л4, М2, М7, П5, П6

	Нахождение значений логарифма по произвольному основанию. Переход от одного основания логарифма к другому. Сравнение логарифмов. Логарифмирование и потенцирование выражений. Решение логарифмических уравнений и неравенств.	4	Л4, М2, М7, П5, П6
--	---	---	--------------------

Тема 1.5. Основы тригонометрии	Содержание учебного материала			
		<p>Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс и котангенс угла. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.</p> <p>Основные тригонометрические тождества. Формулы приведения. Формулы сложения. Формулы двойного угла. Формулы половинного угла.</p> <p>Преобразование суммы тригонометрических функций в произведение и произведения в сумму.</p> <p>Преобразования простейших тригонометрических выражений.</p> <p>Тригонометрические функции, их свойства и графики. Область определения и множество значений тригонометрических функций. Обратные тригонометрические функции. Арксинус, арккосинус, арктангенс и арккотангенс. Простейшие тригонометрические уравнения.</p> <p>Решение тригонометрических уравнений основных типов. Простейшие тригонометрические неравенства.</p>	8	М9, П1
	Практические занятия			
		<p>Радианный метод измерения углов вращения и связь с градусной мерой.</p> <p>Применение формул для преобразования тригонометрических выражений.</p> <p>Простейшие тригонометрические уравнения и неравенства.</p> <p>Решение тригонометрических уравнений и неравенств.</p>	12	Л8, М7, П5
Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение.	Содержание учебного материала			
		<p>Последовательности. Способы задания и свойства числовых последовательностей. Понятие о пределе последовательности. Существование предела монотонной ограниченной последовательности. Суммирование последовательностей.</p> <p>Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл. Уравнение касательной к графику функции.</p> <p>Производные суммы, разности, произведения, частного. Производные основных элементарных функций. Производная сложной функции. Применение производной к исследованию функций и построению графиков. Возрастание и убывание функций, соответствие возрастания и убывания функций знаку производной.</p>	6	Л2, П1, П4
	Практические занятия			

		Числовая последовательность, способы ее задания, вычисления членов последовательности. Нахождение предела последовательности. Правила и формулы дифференцирования, таблица производных элементарных функций. Механический и геометрический смысл производной. Уравнение касательной в общем виде. Исследование функции с помощью производной. Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции.	12	M2, M11, П14
Тема 1.7. Интеграл и его применение.	Содержание учебного материала		4	Л6, П14
		Первообразная и интеграл. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Применения интеграла в физике и геометрии.		
	Практические занятия		16	M11, П14
		Интеграл и первообразная. Нахождение первообразной и вычисление определённого интеграла. Применение интеграла для вычисления физических величин и площадей фигур.		
Самостоятельная работа. Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.		6	Л5, M11, П14	
Раздел 2. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.			20	
Тема 2.1. Комбинаторика	Содержание учебного материала		4	Л1, П14
		Основные понятия комбинаторики. Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний. Формула бинома Ньютона. Свойства биномиальных коэффициентов. Треугольник Паскаля.		
	Практические занятия		6	Л9, М7, М11, П8
	Правила комбинаторики. Решение комбинаторных задач. Размещения, сочетания и перестановки. Бином Ньютона и треугольник Паскаля. Прикладные задачи.			
Содержание учебного материала				

Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики.		Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей. Понятие о независимости событий. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Числовые характеристики дискретной случайной величины. Понятие о законе больших чисел. Представление данных (таблицы, диаграммы, графики), генеральная совокупность, выборка, среднее арифметическое, медиана. Понятие о задачах математической статистики.	4	М8, П1, П7, П8
	Практические занятия	Классическое определение вероятности, свойства вероятностей, теорема о сумме вероятностей. Вычисление вероятностей. Представление числовых данных. Прикладные задачи.	6	Л9, М2, П8, П14, П7
Раздел 3. Геометрия.			8 6	
Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве.	Содержание учебного материала		10	Л3, М5, М9, П9, П14
		Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонная. Угол между прямой и плоскостью. Двугранный угол. Угол между плоскостями. Перпендикулярность двух плоскостей. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование. Площадь ортогональной проекции. Изображение пространственных фигур.		
	Практические занятия	Взаимное расположения прямых. Угол между прямыми. Взаимное расположение прямых и плоскостей. Перпендикуляр и наклонная к плоскости. Угол между прямой и плоскостью. Теоремы о взаимном расположении прямой и плоскости. Теорема о трех перпендикулярах. Признаки и свойства параллельных и перпендикулярных плоскостей. Расстояние от точки до плоскости, от прямой до плоскости, расстояние между плоскостями, между скрещивающимися прямыми. Параллельное проектирование и его свойства. Теорема о площади ортогональной проекции многоугольника.	14	Л3, М2, М5, П1, П10, П14

	<p>Самостоятельная работа. Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.</p>	6	Л3, Л5, М2, П1, П10, П14
Тема 3.2. Координаты и векторы.	<p>Содержание учебного материала</p>	8	Л3, М4, П13
	<p>Прямоугольная (декартова) система координат в пространстве. Формула расстояния между двумя точками. Уравнения сферы, плоскости и прямой. Векторы. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.</p>		
	<p>Практические занятия</p>	10	Л3, М12, П14, П13
	<p>1 Векторы. Действия с векторами. Декартова система координат в пространстве. Уравнение окружности, сферы, плоскости. Расстояние между точками. Действия с векторами, заданными координатами. Скалярное произведение векторов. Векторное уравнение прямой и плоскости. Использование векторов при доказательстве теорем стереометрии.</p>		
	<p>Самостоятельная работа. Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.</p>	4	Л3, Л5, М12, П14
Тема 3.3. Многогранники и круглые тела.	<p>Содержание учебного материала</p>	14	Л1, М4, П1, П10, П11
	<p>Многогранные углы. Выпуклые многогранники. Прямая и наклонная призма. Правильная призма. Параллелепипед. Куб. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр. Симметрии в кубе, в параллелепипеде, в призме и в пирамиде. Сечения куба, призмы и пирамиды. Представление о правильных многогранниках. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере. Объем и его измерение. Интегральная формула объема. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы. Подобие тел. Отношения площадей поверхностей и объемов подобных тел..</p>		
	<p>Практические занятия</p>		

	1	Различные виды многогранников. Их изображения, сечения и развертки. Симметрия тел вращения и многогранников. Вычисление площадей и объемов.	14	Л4, М7, М10, П11, П12, П14
	Самостоятельная работа. Работа с учебной и справочной литературой, работа с конспектом лекций, решение упражнений по образцу, подготовка рефератов и сообщений.		6	Л4, П11, П12, П14
Консультации				
Промежуточная аттестация (экзамен)			4	
			Всего:	
			2	
			7	
			6	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет математики

Основное оборудование: Доска подкатная; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-V2, экран Lumien Eco Picture); Парты ученическая двойная; Стол преподавателя; Стул.

Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 7 Profession 2. Microsoft Office ProPlus 2010 Russian Acdmс 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф . 4. Google Chrome . 5. Adobe Acrobat Reader. 6. Adobe Flash Player.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10-11 классы (базовый и углубленный уровни) : учебник / Ш. А. Алимов, Ю. М. Колягин, М. В. Ткачёва [и др.]. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 463, [1] с. : ил. - ISBN 978-5-09-107210-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089825>

2. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия. Геометрия. 10-11 класс. Базовый и углубленный уровни : учебник / Л. С. Атанасян, В. Ф. Бутузов, С. Б. Кадомцев [и др.]. — 11-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 287, [1] с. : ил. — (МГУ — школе). - ISBN 978-5-09-103606-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089980>

3. Богомолов, Н. В. Алгебра и начала анализа: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Богомолов. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 240 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09525-8. — Текст: электронный. — URL: <https://urait.ru/bcode/469825>

4. Седых, И.Ю. Математика: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Седых, Ю. Б. Гребенщиков, А.Ю.Шевелев.— Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 443 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5914-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469860>.

5. Сизый С.В. Лекции по аналитической геометрии: учебное пособие / С. В. Сизый. – Москва : Физматлит, 2021. – 254 с. – ISBN 978-5-9221-1925-2. – Текст : электронный.- URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=687742>

Дополнительная литература

1. Гисин В.Б., Кремер Н.Ш.. Математика. Практикум: учебное пособие для вузов/ В.Б. Гисин, Н. Ш. Кремер. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. – 204 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-9916-8785-0. - Текст: электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/511699>.

2. Кремер Н.Ш.. Математика для колледжей: учебное пособие для СПО/ Н. Ш. Кремер. — 11-е изд. - Москва: Издательство Юрайт, 2023. - 362 с.: ил. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-15601-0. - Текст: электронный. - URL: <https://urait.ru/bcode/511283>

3. Павлюченко, Ю. В. Математика : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Ю. В. Павлюченко, Н. Ш. Хассан ; под общей редакцией Ю. В. Павлюченко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 238 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01261-3. URL: <https://urait.ru/bcode/489875>.

Электронные ресурсы

1. www.newlibrary.ru - новая электронная библиотека
2. www.edu.ru – федеральный портал российского образования
3. <http://window.edu.ru/> - единое окно доступа к информационным ресурсам
4. www.fcior.edu.ru (Информационные, тренировочные и контрольные материалы)
5. www.school-collection.edu.ru (Единая коллекции цифровых образовательных ресурсов).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
Л1 - сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики	Тема 1.1. Введение Тема 1.2. Развитие понятия о числе Тема 2.1. Комбинаторика Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)
Л2 - понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математик и математических идей	Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение	устный опрос (п.5.1)
Л3 - развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования	Тема 1.3. Функции и графики Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве Тема 3.2. Координаты и векторы	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Л4- овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно-научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической	Тема 1.2. Развитие понятия о числе Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1-2 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)

ПОДГОТОВКИ		
Л5 - готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни	Тема 1.7. Интеграл и его применение Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве Тема 3.2. Координаты и векторы	устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)
Л6 - сознательное отношение к непрерывному образованию как условию	Тема 1.7. Интеграл и его применение	устный опрос (п.5.1)
успешной профессиональной и общественной деятельности		
Л7 - готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности	Тема 1.3. Функции и графики	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Л8 - готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности	Тема 1.5. Основы тригонометрии	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Л9 - отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	Тема 2.1. Комбинаторика Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
Метапредметные		
М1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Тема 1.3. Функции и графики	устный опрос (п.5.1)

<p>М2 - умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности</p>	<p>Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы</p> <p>Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение</p> <p>Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики</p> <p>Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве</p>	<p>Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа)</p> <p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p> <p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p> <p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p>
<p>М3 - владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем</p>	<p>Тема 1.3. Функции и графики</p>	<p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p>
<p>М4 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания</p>	<p>Тема 3.2. Координаты и векторы</p> <p>Тема 3.3. Многогранники и круглые тела</p>	<p>устный опрос (п.5.1)</p> <p>устный опрос (п.5.1)</p>
<p>М5 - способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения,</p>	<p>Тема 3.1. Прямые и п</p>	<p>устный опрос (п.5.1)</p>
<p>находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения</p>		
<p>М6 - способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях</p>	<p>Тема 1.1. Введение</p>	<p>устный опрос (п.5.1)</p>
<p>М7 - способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения</p>	<p>Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы</p> <p>Тема 1.5. Основы тригонометрии</p> <p>Тема 2.1. Комбинаторика</p> <p>Тема 3.3. Многогранники и круглые тела</p>	<p>Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа)</p> <p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p> <p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p> <p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p>

<p>М8 - владение навыками получения информации из источников разных типов, способность самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления</p>	<p>Тема 1.1. Введение Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики</p>	<p>устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)</p>
<p>М9 - способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств</p>	<p>Тема 1.5. Основы тригонометрии Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве</p>	<p>устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)</p>
<p>М10 - способность понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты</p>	<p>Тема 3.3. Многогранники и круглые тела</p>	<p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p>
<p>совместной работы; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.</p>		

<p>М11 - умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений</p>	<p>Тема 1.1. Введение Тема 1.2. Развитие понятия о числе Тема 1.3. Функции и графики Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение Тема 1.7. Интеграл и его применение Тема 2.1. Комбинаторика</p>	<p>устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1-2 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p>
<p>М12 - способность давать оценку новым ситуациям, как осознания совершаемых действий и выбора верного решения</p>	<p>Тема 3.2. Координаты и векторы</p>	<p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p>
<p>Предметные</p>		
<p>П1 - владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач</p>	<p>Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы Тема 1.5. Основы тригонометрии Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики</p>	<p>устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)</p>
	<p>Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве Тема 3.3. Многогранники и круглые тела</p>	<p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1)</p>

<p>П2 - умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений</p>	<p>Тема 1.1. Введение Тема 1.2. Развитие понятия о числе Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы</p>	<p>устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1) устный опрос (п.5.1)</p>
<p>П3 - умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы</p>	<p>Тема 1.2. Развитие понятия о числе</p>	<p>Практическое занятие № 1-2 (самостоятельная работа)</p>
<p>П4 - умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения</p>	<p>Тема 1.3. Функции и графики Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение.</p>	<p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа, творческое задание) устный опрос (п.5.1)</p>
<p>П5 - умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и</p>	<p>Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы Тема 1.5. Основы тригонометрии</p>	<p>Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)</p>

зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами		
П6 - умение решать текстовые задачи разных типов; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов	Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы	Практическое занятие № 1-3 (самостоятельная работа)
П7 - умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств	Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие №1 (самостоятельная работа)
П8 - умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях	Тема 2.1. Комбинаторика Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	Практическое занятие №1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие №1 (самостоятельная работа)

<p>П9 - умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые,</p>	<p>Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве</p>	<p>устный опрос (п.5.1)</p>
<p>параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира</p>		
<p>П10 - умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники</p>	<p>Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве</p> <p>Тема 3.3. Многогранники и круглые тела</p>	<p>Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1)</p>
<p>П11 - умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении</p>	<p>Тема 3.3. Многогранники и круглые тела</p>	<p>устный опрос (п.5.1) Практическое занятие №1 (самостоятельная работа)</p>

задач		
П12 - умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы	Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	Практическое занятие №1 (самостоятельная работа)
П13 - умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками	Тема 3.2. Координаты и векторы	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)
П14 - умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки	Тема 1.1. Введение Тема 1.6. Начала математического анализа. Производная и её применение. Тема 1.7. Интеграл и его применение Тема 2.1. Комбинаторика Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве Тема 3.2. Координаты и векторы Тема 3.3. Многогранники и круглые тела	устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) устный опрос (п.5.1) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа) Практическое занятие № 1 (самостоятельная работа)

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебному
предмету

ООП.07 Математика

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета *ООП.07* Математика.

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме экзамена (с использованием оценочного средства – устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных заданий)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
Л1	сформированность представлений о математике как универсальном языке науки, средстве моделирования явлений и процессов, идеях и методах математики
Л2	понимание значимости математики для научно-технического прогресса, сформированность отношения к математике как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития математики, эволюцией математических идей
Л3	развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования
Л4	овладение математическими знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для освоения смежных естественно- научных дисциплин и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной математической подготовки
Л5	готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни
Л6	сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
Л7	готовность и способность к самостоятельной творческой и ответственной деятельности
Л8	готовность к коллективной работе, сотрудничеству со сверстниками в других видах деятельности
Л9	отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
М1	умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
М2	умение вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности

M3	владение навыками познавательной, учебно- исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем
M4	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
M5	способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
M6	способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
M7	способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения
Код результата обучения ₁	Наименование результата обучения ¹
M8	владение навыками получения информации из источников разных типов, способность самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
M9	способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
M10	способность понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы; принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы; предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.
M11	умение самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений
M12	способность давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям; владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований; использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения
П1	владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач
П2	умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений

ПЗ	умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы
П4	умение оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; умение находить производные элементарных функций, используя справочные материалы; исследовать в простейших случаях функции на монотонность, находить наибольшие и наименьшие значения функций; строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа; применять производную при решении задач на движение; решать практико-ориентированные задачи на наибольшие и наименьшие значения, на нахождение пути, скорости и ускорения
П5	умение оперировать понятиями: рациональная функция, показательная функция, степенная функция, логарифмическая функция, тригонометрические функции, обратные функции; умение строить графики изученных функций, использовать графики при изучении процессов и зависимостей, при решении задач из других учебных предметов и задач из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами
П6	умение решать текстовые задачи разных типов (в том числе на проценты, доли и части, на движение, работу, стоимость товаров и услуг, налоги, задачи из области управления личными и семейными финансами); составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов
П7	умение оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора; умение извлекать, интерпретировать информацию, представленную в таблицах, на диаграммах, графиках, отражающую свойства реальных процессов и явлений; представлять информацию с помощью таблиц и диаграмм; исследовать
Код результата обучения 1	Наименование результата обучения ¹
	статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств
П8	умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять формулы сложения и умножения вероятностей, комбинаторные факты и формулы при решении задач; оценивать вероятности реальных событий; знакомство со случайными величинами; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях
П9	умение оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира

П10	<p>умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, куб, параллелепипед, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, сечения фигуры вращения, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, площадь сферы, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение изображать многогранники и поверхности вращения, их сечения от руки, с помощью чертежных инструментов и электронных средств; умение распознавать симметрию в пространстве; умение распознавать правильные многогранники</p>
П11	<p>умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач</p>
П12	<p>умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы</p>
П13	<p>умение оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число; находить с помощью изученных формул координаты середины отрезка, расстояние между двумя точками</p>
П14	<p>умение выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математические факты и математические модели в природных и общественных явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки</p>

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Раздел 1. Алгебра.				
Тема 1.1 Введение	П14	Способность перечислить области применения математики в реальной жизни, назвать основных ученых-математиков и их вклад в науку	<i>Устный опрос (п. 5.1)</i>	
	П2	Способность перечислить основные математические понятия, объяснить каждое из них, связать эти понятия с реальными явлениями		
	М6	Способность анализировать ранее полученный опыт, объяснить свою точку зрения		
	М11	Способность классифицировать свои знания		
	М8	Способность анализировать, обобщать и делать выводы, опираясь на знания из различных предметных областей		
	Л1	Способность объяснить явление окружающего мира математическим языком		
Тема 1.2. Развит	П2	Способность определить основные числовые множества, упорядочить их. Способность объяснить наличие множества числовых систем.	<i>Устный опрос (п.5.1,</i>	<i>Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2,</i>
	Л1	Способность объяснить явление окружающего мира математическим языком		

ие поняти я о числе	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной жизни	<i>вопросы 1-3)</i>	<i>задания 1-3) Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2)</i>
Тема 1.3. Функции и график	М1	Способность составлять план деятельности	<i>Устный опрос (п.5.1, вопросы 4-8)</i>	<i>Вопросы для экзамена (п.6.1) Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, з.4-6)</i>
	Л3	Способность исследовать явление и делать выводы о полученных закономерностях		
Тема 1.4. Корни,	П1	Способность сформулировать доказательство решения,	<i>Устный опрос (п.5.1, вопросы</i>	<i>Вопросы для</i>
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
степени и логарифмы	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной жизни	9-34)	<i>экзамена (п.6.1) Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, з.7-11) Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 8, 11, 12, 13)</i>
	П2	Способность свободно оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа		
Тема 1.5. Основы тригонометрии	П1	Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы	<i>Устный опрос (п.5.1, вопросы 35-57)</i>	<i>Вопросы для экзамена (п.6.1)</i>
	М9	Способность объяснить свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства		
Тема 1.6.	П1	Способность сформулировать доказательство решения,		<i>Вопросы для</i>

Начала Математического анализа. Производная и её применение		предоставить аргументы	<i>Устный опрос (п.5.1, вопросы 58-65)</i>	<i>экзамена (п.6.1) Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 1-5, 10)</i>
	Л 2	Способность проанализировать историю развития математики и соотнести её с научно-техническим прогрессом		
	П 4	Способность применять производную при решении задач		
Тема 1.7. Интеграл и его применение	П 1 4	Способность анализировать полученные знания и использовать их для описания реальных зависимостей	<i>Устный опрос (п.5.1, вопросы 66-73)</i>	<i>Вопросы для экзамена (п.6.1) Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 6, 9)</i>
	Л 6	Способность поддерживать интерес к деятельности		
Раздел 2. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.				
Тема 2.1. Комбинаторика	П 1 4	Способность перечислить области применения математики в реальной жизни, назвать основных ученых-математиков и их вклад в науку	<i>Устный опрос (п.5.1, вопросы 74-86)</i>	<i>Вопросы для экзамена (п.6.1)</i>
	Л 1	Способность объяснить явление окружающего мира математическим языком		
Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики	П1	Способность перечислить основные математические понятия, объяснить каждое из них, связать эти понятия с реальными явлениями. Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы	<i>Устный опрос (п.5.1, вопросы)</i>	<i>Вопросы для</i>
	П7	Способность оперировать математическими понятиями:		
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴

		среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора	87-101)	экзамена (п.6.1)
	П8	Способность оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события		
	М8	Способность анализировать, классифицировать, упорядочивать, оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников		

Раздел 3. Геометрия.

Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве	П14	Способность перечислить области применения математики в реальной жизни, назвать основных ученых-математиков и их вклад в науку	Устный опрос (п.5.1, вопросы 102-121)	Вопросы для экзамена (п.6.1) Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, з.12) Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 7)
	П9	Способность оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, двугранный угол, скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями		
	М9	Способность объяснить свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства		
	Л3	Способность сделать чертеж к заданию, сгруппировать несколько геометрических фигур, сравнивать полученные результаты с поставленной задачей		

	M5	Способность выявлять причинно- следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения		
Тема 3.2.	П13	Способность оперировать	<i>Устный опрос</i>	<i>Вопросы для</i>
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Координаты и векторы		понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число	<i>(п.5.1, вопросы 122-134)</i>	<i>экзамена (п.6.1) Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, з.13)</i>
	M4	Способность планировать самостоятельный поиск методов решения практических задач		
	Л3	Способность сделать чертеж к заданию, сгруппировать несколько геометрических фигур, сравнивать полученные результаты с поставленной задачей		
Тема 3.3. Многогранники и круглые тела.	П10	Способность перечислять основные понятия о плоских и пространственных фигурах, описывать их свойства	<i>Устный опрос (п.5.1, вопросы 135-201)</i>	<i>Вопросы для экзамена (п.6.1)</i>
	П1	Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы		
	П11	Способность оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении		

	задач	
М4	Способность планировать самостоятельный поиск методов решения практических задач	
Л1	Способность объяснить явление окружающего мира математическим языком	

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Алгебра.				
Тема 1.2. Развитие понятия о числе. Практическое занятие № 1-2	ПЗ	Способность применять стандартные приемы решения рациональных, иррациональных, показательных, степенных уравнений и неравенств	Самостоятельная работа №1 (п.5.2, варианты 1-2)	Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 1-3) Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задание 13)
	М11	Способность выбирать оптимальные пути решения		
	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной жизни		
Тема 1.3. Функции и графики. Практическое занятие №1	П4	Способность строить графики многочленов с использованием аппарата математического анализа	Самостоятельная работа №2 (п.5.2, варианты 1-2)	Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 4-6)
	МЗ	Способность осуществлять познавательную, учебно-исследовательскую и проектную деятельность		
	М11	Способность классифицировать свои знания		
	Л7	Способность планировать самостоятельную деятельность		
	Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплинами, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной жизни		

Тема 1.4. Корни, степени и логарифмы Практическое занятие №1-3		жизни	Самостояте льная работа №3(п.5.2, варианты 1- 2)	Контрольн ая работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 7-11)
	М2	Способность осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность		
	М7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения		
	П5	Способность применять стандартные приемы решения рациональных, иррациональных, показательных, степенных уравнений и неравенств		
Краткое наименован ие раздела (модуля) / темы предмета	Код резул ьтата обуче ния	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточна я аттестация
	П6	Способность составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать полученное решение и оценивать правдоподобность результатов		Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1- 2, задания 8, 11, 12, 13)
Тема 1.5. Основы тригоном ет-рии Практическое занятие №1	П5	Способность применять стандартные приемы решения рациональных, иррациональных, показательных, степенных уравнений и неравенств	Самостояте льная работа №4(п.5.2, варианты 1- 2)	Вопросы для экзамена (п.6.1)
	М7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения		

	Л8	Способность обсуждать, исследовать явления в процессе коллективной работы. Способность организовывать деятельность в сотрудничестве со сверстниками		
Тема 1.6. Начала Математического анализа. Производная и её применение. Практическое занятие №1	П14	Способность анализировать полученные знания и использовать их для описания реальных зависимостей	<i>Самостоятельная работа №5(п.5.2, варианты 1-2)</i>	<i>Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 1-5, 10)</i>
	М2	Способность осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность		
	М11	Способность выбирать оптимальные пути решения		
Тема 1.7. Интеграл и его применение. Практическое занятие №1	П14	Способность анализировать полученные знания и использовать их для описания реальных зависимостей	<i>Самостоятельная работа №6 (п.5.2, варианты 1-2)</i>	<i>Разноуровневые задачи и задания (п.6.3, вариант 1-2, задания 6,9)</i>
	Л5	Способность работать с учебной литературой, решать упражнения по образцу		
	М11	Способность выбирать оптимальные пути решения		
Раздел 2. Комбинаторика, статистика и теория вероятностей.				
Тема 2.1. Комбинаторика. Практическое занятие №1	П8	Способность описывать процессы и явления, имеющие вероятностный характер, выявлять статистические закономерности в реальном мире	<i>Самостоятельная работа №7</i>	<i>Вопросы для</i>
	М11	Способность выбирать оптимальные пути решения		
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Л9	Способность применять полученные знания в решении проблем	<i>(п.5.2, варианты 1-</i>	<i>экзамена (п.6.1)</i>

	М7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения	2)	
Тема 2.2. Элементы теории вероятностей и математической статистики. Практическое занятие №1	П8	Способность описывать процессы и явления, имеющие вероятностный характер, выявлять статистические закономерности в реальном мире	<i>Самостоятельная работа №8(п.5.2, варианты 1-2)</i>	<i>Вопросы для экзамена (п.6.1)</i>
	П14	Способность определять и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях		
	П7	Способность оперировать математическими понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числового набора		
	М2	Способность осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность		
	Л9	Способность применять полученные знания в решении проблем		
Раздел 3. Геометрия.				
Тема 3.1. Прямые и плоскости в пространстве. Практическое занятие	П1	Способность сформулировать доказательство решения, предоставить аргументы		
	П10	Способность перечислять основные понятия о плоских и пространственных фигурах, описывать их свойства		
	П14	Способность применять изученные свойства геометрических фигур и формулы в реальных жизненных ситуациях		

№1	M5	Способность выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Контрольная работа (п.6.2, вариант 1-2, задания 12)</i>
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		утверждений, задавать параметры и критерии решения	<i>№9(п.5.2, варианты 1-2)</i>	Промежуточная аттестация
	M2	Способность осуществлять, контролировать и корректировать свою деятельность		
	Л3	Способность сделать чертеж к заданию, сгруппировать несколько геометрических фигур, сравнивать полученные результаты с поставленной задачей		
	Л5	Способность работать с учебной литературой, решать упражнения по образцу		
Тема 3.2. Координаты и векторы Практическое занятие №1	П14	Способность распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях, в реальном мире. Способность применять изученные свойства геометрических фигур и формулы в реальных жизненных ситуациях		
	П13	Способность оперировать понятиями: прямоугольная система координат, координаты точки, вектор, координаты вектора, скалярное произведение, угол между векторами, сумма векторов, произведение вектора на число		
	M12	Способность демонстрировать целеустремленность в поисках и принятии решений,		

		развитость пространственных представлений		
	Л3	Способность сделать чертеж к заданию, сгруппировать несколько геометрических фигур, сравнивать полученные результаты с поставленной задачей		
	Л5	Способность работать с учебной литературой, решать упражнения по образцу		
	П14	Способность распознавать геометрические фигуры на чертежах, моделях, в реальном мире.	<i>Самостоятельная работа</i>	<i>Вопросы для экзамена (п.6.1)</i>
	П12	Способность применять изученные свойства геометрических фигур и		
Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		формулы в реальных жизненных ситуациях	<i>№11(п.5.2, варианты 1-2)</i>	
	П11	Способность оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач		
	М7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения, ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения		
Тема 3.3. Многогранники и круглые тела. Практическое занятие №1				

M10	Способность понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы, составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы		
Л4	Способность обнаруживать связи между дисциплина ми, использовать математические приемы при решении задач из других наук и в повседневной жизни		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете, экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации. Высчитывается средний балл с учетом оценки, полученной на зачете, экзамене и округляется по математическим правилам (в случае спорного результата, при выставлении оценки решение принимается исходя из результатов зачета, экзамена).

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование*)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: *контрольная работа, самостоятельная работа*).

5 баллов – студент полностью выполнил работу, точно определив ее содержание и составляющие. В логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок, выводы обоснованы. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических и математических ошибок, связанных с пониманием материала, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при решении. Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Фактических ошибок, связанных с пониманием материала, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих работы; понимает базовые основы материала. Решение раскрыто не полностью, обоснования шагов решения недостаточны. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Допущено не более 2 ошибок в решении, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой решение без каких бы то ни было комментариев, обоснований. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в решении, в оформлении работы.

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

<p>«зачтено» / «удовлетворительно»</p>	<p>Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.</p>
<p>«не зачтено» / «неудовлетворительно»</p>	<p>Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.</p>

5 Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Какие числа называют дробными?
2. Какие операции выполняются на множестве рациональных чисел?
3. Верно ли утверждение:
 - a. Если натуральное число делится на 6, то оно делится на 3;
 - b. Если сумма двух чисел четное число, то каждое слагаемое четно;
 - c. Если произведение двух чисел равно нулю, то каждый множитель равен нулю;
 - d. Если куб некоторого числа делится на 8, то это число четно?
4. Какое число называют наименьшим (наибольшим) значение функции на множестве?
5. Какую функцию называют четной (нечетной)?
6. Каким свойством обладает график четной (нечетной) функции?
7. Сформулируйте признак постоянства/возрастания/убывания функции.
8. Какую точку называют точкой максимума функции? точкой минимума функции?
9. Какую функцию называют степенной функцией с натуральным показателем?
10. Сформулируйте свойства функции $y = x^n$.
11. Какую функцию называют степенной функцией с целым показателем?
12. Какая фигура является графиком функции $y = x^0$?
13. Сформулируйте свойства функции $y = x^{-n}$, $n \in \mathbb{N}$.
14. Что называют корнем n -й степени из числа a , где $n \in \mathbb{N}$, $n > 1$?
15. При каких значениях a имеет смысл выражение ${}^{2k+1}\sqrt{a}$, $k \in \mathbb{N}$?
16. Что называют арифметическим корнем n -й степени из неотрицательного числа a , где $n \in \mathbb{N}$, $n > 1$?
17. При каких значениях a имеет смысл выражение ${}^{2k}\sqrt{a}$, $k \in \mathbb{N}$?
18. Сформулируйте свойства функции $y = {}^{2k+1}\sqrt{a}$, $k \in \mathbb{N}$.
19. Сформулируйте свойства функции $y = {}^{2k}\sqrt{a}$, $k \in \mathbb{N}$.
20. Сформулируйте свойства корня n -й степени.
21. Какую функцию называют степенной функцией с рациональным показателем?
22. Сформулируйте свойства степени с рациональным показателем.
23. Какое уравнение называют иррациональным?
24. Обе части уравнения возвели в нечетную степень. Обязательно ли исходное и полученное уравнения будут равносильными?
25. Обе части уравнения возвели в четную степень. Обязательно ли исходное и полученное уравнения будут равносильными?
26. Как можно выявить посторонние корни уравнения?
27. Какую теорему и какое следствие из неё используют при решении показательных уравнений/неравенств?
28. Что называют логарифмом положительного числа b по основанию a ?
29. Какое равенство называют основным логарифмическим тождеством?
30. Какой логарифм называют десятичным?
31. Сформулируйте свойства логарифмов.
32. Какую функцию называют логарифмической?
33. Сформулируйте свойства логарифмической функции.
34. Какую теорему и какое следствие из неё применяют при решении логарифмических уравнений/неравенств?
35. Что называют углом в один радиан?
36. Какова радианная мера угла, равного 1° ?
37. Чему равна длина дуги окружности радиуса R , содержащей α рад?
38. Что называют косинусом угла поворота? синусом угла поворота? тангенсом угла поворота?
39. Какова область определения функции $y = \sin x$? $y = \cos x$?

40. Какова область значений функции $y = \sin x$? $y = \cos x$?
41. Чему равен $\sin(\alpha + 2\pi n)$, где $n \in \mathbb{Z}$? $\cos(\alpha + 2\pi n)$, где $n \in \mathbb{Z}$?
42. Какова область определения функции $y = \operatorname{tg} x$?
43. Какова область значений функции $y = \operatorname{tg} x$?
44. Чему равен $\operatorname{tg}(\alpha + 2\pi n)$, где $n \in \mathbb{Z}$?
45. Когда говорят, что угол α является углом I четверти? II четверти? III четверти? IV четверти?
46. Какие знаки имеют синус, косинус и тангенс в каждой из координатных четвертей?
47. Какие из тригонометрических функций являются четными, а какие - нечетными?
48. Какую функцию называют периодической?
49. Какое равенство называют основным тригонометрическим тождеством?
50. Какое тождество связывает тангенс и косинус одного и того же аргумента?
51. Сформулируйте правила, которыми можно руководствоваться при применении формул приведения.
52. Что называют арккосинусом числа b ?
53. Какой вид имеет формула корней уравнения $\cos x = 1$? $\cos x = -1$? $\cos x = 1$?
54. При каких значениях b имеет корни уравнение $\sin x = b$?
55. Что называют арксинусом числа b ?
56. Что называют арктангенсом числа b ?
57. Назовите формулу корней уравнения $\operatorname{tg} x = b$.
58. Что называют приращением функции в точке?
59. По какой формуле определяют мгновенную скорость?
60. По какой формуле определяют угловой коэффициент касательной к графику функции в точке?
61. Сформулируйте теорему о производной: 1) суммы; 2) произведения; 3) частного.
62. Какой вид имеет уравнение касательной, проведенной к графику функции / в точке с абсциссой x_n ?
63. Сформулируйте признак точки максимума; точки минимума.
64. Опишите, как найти наибольшее и наименьшее значения дифференцируемой функции на промежутке $[a; b]$.
65. Опишите план исследования свойств функции.
66. Какую функцию называют первообразной данной функции на заданном промежутке?
67. Сформулируйте основное свойство первообразной.
68. Какую запись называют общим видом первообразных функции f на заданном промежутке?
69. Сформулируйте правила нахождения первообразной.
70. Какую фигуру называют криволинейной трапецией?
71. По какой формуле можно вычислить площадь криволинейной трапеции?
72. Что называют определённым интегралом функции f на промежутке $[a; b]$?
73. Какое равенство называют формулой Ньютона-Лейбница?
74. Опишите, какое множество называют упорядоченным.
75. Что называют перестановкой конечного множества?
76. Как называют и обозначают произведение первых n натуральных чисел?
77. По какой формуле можно вычислить количество перестановок n -элементного множества?
78. Что называют размещением из n элементов по k элементов?
79. По какой формуле можно вычислить количество размещений из n -элементного множества по k элементов?
80. Что называют сочетанием из n элементов по k элементов?
81. По какой формуле можно вычислить количество сочетаний из n элементов по k элементов?
82. Что называют перестановкой конечного множества?
83. Что называют размещением n -элементного множества по k элементов?

84. Что называют сочетанием n -элементного множества по k элементов?
85. Какую формулу называют бином Ньютона?
86. Сформулируйте свойства треугольника Паскаля и биномиальных коэффициентов.
87. Какие события называют несовместными?
88. Какое событие называют объединением двух событий и как его обозначают?
89. Чему равна вероятность объединения двух несовместных событий?
90. Какое событие называют пересечением двух событий и как его обозначают?
91. Как можно вычислить вероятность объединения двух событий?
92. Какое событие называют дополнением события и как его обозначают?
93. Как можно вычислить вероятность дополнения события?
94. Какие два события называют независимыми?
95. Какие два события называют зависимыми?
96. Как найти вероятность пересечения независимых событий?
97. Что называют случайной величиной?
98. Что называют множеством значений случайной величины?
99. Что называют распределением вероятностей случайной величины?
100. Какое распределение вероятностей называют биномиальным?
101. Что называют математическим ожиданием случайной величины?
102. Как в математике называют первоначальные понятия, которым не дают определения?
103. Какие фигуры входят в список основных понятий стереометрии?
104. В каком случае говорят, что прямая пересекает плоскость?
105. В каком случае говорят, что плоскости пересекаются?
106. Назовите известные вам пространственные фигуры.
107. Из каких фигур состоит поверхность многогранника? Как их называют?
108. Что называют ребрами многогранника? Вершинами многогранника?
109. Какие виды многогранников вы знаете? Опишите эти многогранники.
110. Какие существуют случаи взаимного расположения двух прямых в пространстве?
111. Сформулируйте признак параллельности прямой и плоскости.
112. Сформулируйте признак параллельности двух плоскостей.
113. Что называют углом между двумя пересекающимися прямыми?
114. Чему равен угол между двумя параллельными прямыми?
115. Что называют углом между двумя скрещивающимися прямыми?
116. Сформулируйте признак перпендикулярности прямой и плоскости.
117. Что называют расстоянием от точки до плоскости? Расстоянием от прямой до параллельной ей плоскости? Расстоянием между двумя параллельными плоскостями?
118. Сформулируйте теорему о трех перпендикулярах.
119. Чему равен угол между прямой и плоскостью, если прямая параллельна плоскости? Прямая принадлежит плоскости? Прямая перпендикулярна плоскости?
120. Какую фигуру называют линейным углом двугранного угла?
121. Что называют величиной двугранного угла?
122. Как найти расстояние между двумя точками, если известны их координаты?
123. Какой вектор называют нулевым?
124. Что называют модулем вектора?
125. Какие векторы называют коллинеарными?
126. Какие два ненулевых вектора называют равными?
127. Как найти модуль вектора, если известны его координаты?
128. Опишите правило треугольника для нахождения суммы векторов.
129. Опишите правило параллелограмма для нахождения суммы двух векторов.
130. Опишите правило параллелепипеда для нахождения суммы трех векторов.
131. Какой вектор называют разностью двух векторов?
132. Сформулируйте сочетательные и распределительные свойства умножения вектора на число.
133. Какие векторы называют перпендикулярными?

134. Что называют скалярным произведением двух векторов?
135. Что называют многогранником?
136. Какие грани многогранника называют соседними?
137. Что называют двугранным углом многогранника?
138. Какой многогранник называют выпуклым?
139. Что называют призмой?
140. Что называют высотой призмы?
141. Какую призму называют прямой? Наклонной?
142. Какую призму называют правильной?
143. Что называют диагональным сечением призмы?
144. Что называют площадью боковой поверхности призмы?
145. Чему равна площадь боковой поверхности прямой призмы?
146. Что называют параллелепипедом?
147. Какие грани параллелепипеда называют противоположными?
148. Какой параллелепипед называют прямым?
149. Какой параллелепипед называют прямоугольным?
150. Что называют измерениями прямоугольного параллелепипеда?
151. Каким свойством обладают диагонали параллелепипеда?
152. Сформулируйте теорему о квадрате диагонали прямоугольного параллелепипеда.
153. Что называют пирамидой?
154. Что называют высотой пирамиды?
155. Какое сечение называют диагональным сечением пирамиды?
156. Какую пирамиду называют правильной?
157. Что называют апофемой правильной пирамиды?
158. Что называют площадью боковой поверхности пирамиды?
159. Чему равна площадь боковой поверхности правильной пирамиды?
160. Опишите, какой многогранник называют усечённой пирамидой.
161. Опишите элементы усечённой пирамиды.
162. Какую усечённую пирамиду называют правильной?
163. Что называют апофемой правильной усечённой пирамиды?
164. Что называют площадью боковой поверхности усечённой пирамиды?
165. Чему равна площадь боковой поверхности правильной усечённой пирамиды?
166. Какое тело называют цилиндром?
167. Опишите, что называют боковой поверхностью цилиндра.
168. Что называют основаниями цилиндра?
169. Какое тело называют телом вращения?
170. Что называют осевым сечением цилиндра?
171. Из каких фигур состоит развёртка цилиндра?
172. По какой формуле вычисляют площадь боковой поверхности цилиндра?
173. По какой формуле вычисляют площадь полной поверхности цилиндра?
174. Какое тело называют конусом?
175. Опишите, что называют боковой поверхностью конуса.
176. Что называют основанием конуса? Осью конуса? Высотой конуса?
177. Что называют осевым сечением конуса?
178. Из чего состоит развёртка конуса?
179. Что принимают за площадь боковой поверхности конуса?
180. По какой формуле вычисляют площадь боковой поверхности конуса?
181. По какой формуле вычисляют площадь полной поверхности конуса?
182. Что называют боковой поверхностью усечённого конуса?
183. Что называют осевым сечением усечённого конуса?
184. Что принимают за площадь боковой поверхности усечённого конуса?
185. По какой формуле вычисляют площадь боковой поверхности усечённого конуса?
186. Что называют сферой?

187. Что называют радиусом сферы; диаметром сферы?
188. Чему равен диаметр сферы, если её радиус равен r ?
189. Что называют шаром?
190. Что называют диаметром шара?
191. Что называют объёмом тела?
192. Что значит измерить объём многогранника?
193. По какой формуле вычисляют объём призмы?
194. По какой формуле вычисляют объём пирамиды?
195. По какой формуле вычисляют объём усечённой пирамиды?
196. По какой формуле вычисляют объём конуса?
197. По какой формуле вычисляют объём усечённого конуса?
198. По какой формуле вычисляют объём цилиндра?
199. По какой формуле вычисляют объём шара?
200. Что называют площадью поверхности шара?
201. По какой формуле вычисляют площадь сферы?

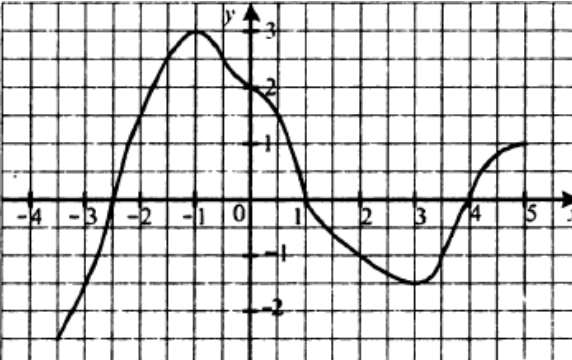
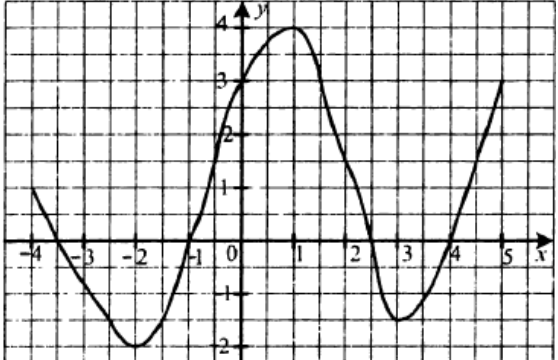
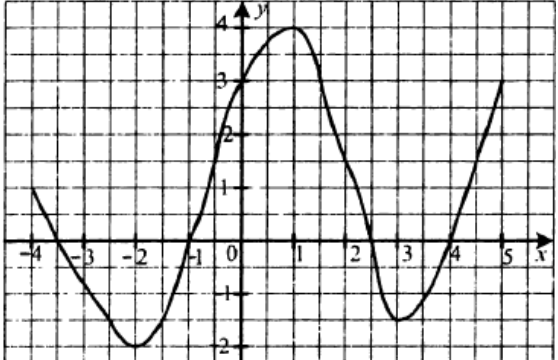
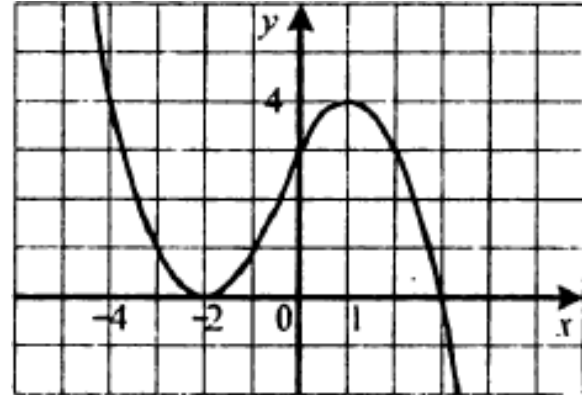
Примеры самостоятельных работ

1. Самостоятельная работа №1. Развитие понятия о числе.

Вариант 1	Вариант 2
<p>1. Представьте в виде бесконечной десятичной периодической дроби рациональные числа:</p> $2\frac{3}{4}; -\frac{5}{7}; \frac{8}{15}; -4\frac{1}{6}$ <p>2. Найдите 3 дроби, которые будут больше $\frac{5}{11}$, но меньше $\frac{6}{11}$.</p> <p>3. Вычислите:</p> $1\frac{32}{49} : (4\frac{15}{49} - 2\frac{13}{14}) + 2 \cdot (4,254 - 1,134 : 0,28) + 1,114$ <p>4. Вычислите приближенно:</p> $1,006^3$ <p>5. Преобразуйте (упрости те) рациональное выражение:</p> $\frac{y^2}{x+1} \cdot \frac{1-x^2}{y-1} - \frac{1-xy^2}{y-1}$ <p>6. Решите уравнение:</p> $2x^4 - 5x^2 + 2 = 0$ <p>7. Решите неравенство:</p> $(3x - 2)^2 - 4x(2x - 3) \geq 0$	<p>1. Представьте в виде бесконечной десятичной периодической дроби рациональные числа:</p> $3\frac{1}{4}; -\frac{6}{13}; \frac{5}{11}; -5\frac{2}{9}$ <p>2. Найдите 3 дроби, которые будут больше $\frac{5}{13}$, но меньше $\frac{6}{13}$.</p> <p>3. Вычислите:</p> $[8,6 \cdot \frac{1}{4} - (5\frac{61}{90} - 4\frac{1}{12})] \cdot (\frac{7}{40} : 2\frac{11}{12} + 1,34)$ <p>4. Вычислите приближенно:</p> $1,001^5$ <p>5. Преобразуйте (упростите) рациональное выражение:</p> $a \cdot \frac{b - a^2b}{ab + b} \cdot \frac{b^2 - a}{ab - a} \cdot \frac{b - a}{b - a}$ <p>6. Решите уравнение:</p> $2x^4 - 3x^2 + 1 = 0$ <p>7. Решите неравенство:</p> $x(3x - 2) - (2x - 3)^2 \leq 0$

2. Самостоятельная работа №2. Функции и графики

Вариант 1	Вариант 2
<p>1. Функция задана формулой $f(x) = \frac{x-3}{x+4}$.</p> <p>Найдите: а) $f(1)$; б) $f(0)$.</p> <p>2. Найдите область определения функции</p> $f(x) = \sqrt{x-3}$ <p>3. Найдите множество значений функции</p> $f(x) = x^2 + 4$	<p>1. Функция задана формулой $f(x) = \frac{x-3}{x+4}$.</p> <p>Найдите: а) $f(2)$; б) $f(-1)$.</p> <p>2. Найдите область определения функции</p> $f(x) = \sqrt{x+4}$ <p>3. Найдите множество значений функции</p> $f(x) = 2x^2 - 1$

<p>4. Является ли четной или нечетной функция: а) $f(x) = 7x^3 - 5x^5$;</p>	<p>4. Является ли четной или нечетной функция: а) $f(x) = x^5 + 2x^3$;</p>
<p>б) $f(x) = \frac{x^{-4x}}{2x-8}$.</p> <p>5. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$, определенной на промежутке $[-3,5; 5]$. Пользуясь графиком, найдите: а) $f(-2)$; б) значения x, при которых $f(x) = 3$; в) нули функции; г) наибольшее и наименьшее значения функции; д) область значений функции; е) количество корней уравнения $f(x) = a$ в зависимости от значения a</p>  <p>6. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$. Постройте график функции: а) $y = f(x) + 2$; б) $y = f(x) - 3$.</p> 	<p>б) $f(x) = \frac{x^{-4x}}{2x+8}$.</p> <p>5. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$, определенной на промежутке $[-4; 5]$. Пользуясь графиком, найдите: а) $f(-2)$; б) значения x, при которых $f(x) = 3$; в) нули функции; г) наибольшее и наименьшее значения функции; д) область значений функции; е) количество корней уравнения $f(x) = a$ в зависимости от значения a</p>  <p>6. На рисунке изображен график функции $y = f(x)$. Постройте график функции: а) $y = f(x) + 2$; б) $y = f(x) - 3$.</p> 

<p style="text-align: center;">Вариант 1</p> <p>1. Функция задана формулой $f(x) = x^{16}$. Сравните $f(5,6)$ и $f(2,4)$.</p> <p>2. Найдите значение выражения: а) $3^3\sqrt{8} + 4^5\sqrt{-32} + 4^7\sqrt[6]{25}$ б) $\sqrt[4]{32}$.</p> <p>3. Решите уравнение $\sqrt[3]{x} = 2$</p> <p>4. Упростите выражение: а) $18\sqrt{a^3}$; б) $\sqrt[3]{m^2 4\sqrt{m}}$.</p> <p>5. Найдите значение выражения:</p>	<p style="text-align: center;">Вариант 2</p> <p>1. Функция задана формулой $f(x) = x^{19}$. Сравните $f(3,6)$ и $f(1,8)$.</p> <p>2. Найдите значение выражения: а) $5^4\sqrt{16} - 2^3\sqrt{-216} - 6\sqrt{64}$; б) $\sqrt[4]{3} - \sqrt[4]{243}$.</p> <p>3. Решите уравнение $\sqrt[5]{x} = 2$</p> <p>4. Упростите выражение: а) $28\sqrt{a^7}$; б) $\sqrt[5]{m^3 4\sqrt{m^3}}$.</p> <p>5. Найдите значение выражения:</p>
<p style="text-align: center;">1</p> <p>а) 125^3; б) $32^{0,8}$.</p> <p>6. Представьте выражение в виде степени или произведения степеней $(a^{-0,8})^4 \cdot (a^{-1,4})^{-2} : (a^{0,4})^{-6}$</p> <p>7. Решите уравнение $\sqrt{2x + 8} = x$</p> <p style="text-align: center;">$\frac{m-3m^{\frac{1}{3}}}{m^3-3}$</p> <p>8. Сократите дробь $\frac{m-3m^{\frac{1}{3}}}{m^3-3}$</p> <p>9. Решите уравнение $5^{x+1} - 3 \cdot 5^x = 250$</p> <p>10. Найдите область определения функции $y = \lg(4x - 1)$</p> <p>11. Решите уравнение $\log_{\frac{1}{3}}(3x + 4) = -2$</p> <p>12. Решите неравенство $\log_{0,9}(x - 4) \geq \log_{0,9}(8 - x)$</p> <p>13. Вычислите значение выражения $\frac{\log_9 27 + \log_9 3}{2\log_2 6 - \log_2 9}$</p>	<p style="text-align: center;">1</p> <p>а) 32^{-5}; б) $16^{1,25}$.</p> <p>6. Представьте выражение в виде степени или произведения степеней $(a^{0,6})^6 \cdot (a^{0,4})^{-7} : (a^{-1,6})^{-3}$</p> <p>7. Решите уравнение $\sqrt{2x + 48} = -x$</p> <p style="text-align: center;">$\frac{m+7m^{\frac{2}{5}}}{m^5+7}$</p> <p>8. Сократите дробь $\frac{m+7m^{\frac{2}{5}}}{m^5+7}$</p> <p>9. Решите уравнение $2^x + 2^{x-3} = 72$</p> <p>10. Найдите область определения функции $y = \lg(6 - 4x)$</p> <p>11. Решите уравнение $\log_{0,1}(10x - 7) = -1$</p> <p>12. Решите неравенство $\log_{\frac{2}{3}}(6 - x) \leq \log_{\frac{2}{3}}(x + 1)$</p> <p>13. Вычислите значение выражения $\frac{\log_8 128 - \log_8 2}{2\log_6 2 + \log_6 9}$</p>

4. Самостоятельная работа №4. Основы тригонометрии

Вариант 1	Вариант 2
1. Найдите значение выражения $2\operatorname{tg}\frac{\pi}{3}\operatorname{ctg}\left(-\frac{\pi}{6}\right) + \cos\pi - 2\sin\frac{\pi}{4}$	1. Найдите значение выражения $\frac{\pi}{6} \quad \frac{\pi}{3} \quad \frac{3\pi}{2} \quad \frac{2}{4}\operatorname{tg}(\dots)$
2. Упростите выражение $\cos^2\alpha + \sin^2\alpha + \operatorname{tg}^2\beta$	2. Упростите выражение $\cos^2\alpha + \sin^2\alpha + \operatorname{ctg}^2\alpha$
3. Упростите выражение:	3. Упростите выражение:
$\frac{\sin}{2\alpha}$ $2\sin$ $n\alpha$	$\frac{2\cos^2\alpha}{\sin 2\alpha}$
4. Дано: $\sin\alpha = -\frac{5}{12}$, $\cos\beta = -\frac{12}{13}$, $\pi < \alpha < 3\pi$, $\pi < \beta < 2\pi$. Найдите $\sin(\alpha + \beta)$	4. Дано: $\cos\alpha = 0,6$, $\sin\beta = -0,8$, $0 < \alpha < 2\pi$, $\pi < \beta < \frac{3\pi}{2}$. Найдите $\cos(\alpha + \beta)$
5. Решите уравнение $\sin 4x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$	5. Решите уравнение $\sin 4x = -\frac{\sqrt{2}}{2}$
6. Решите <u>неравенство</u> $\cos x < \frac{1}{2}$	6. Решите <u>неравенство</u> $\cos x < \frac{1}{2}$

5. Самостоятельная работа №5. Производная и её применение

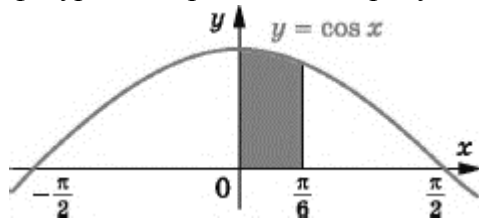
Вариант 1	Вариант 2
<p>1. Найдите производную функции:</p> <p>а) $f(x) = x^{\frac{3}{2}} + x^{\frac{2}{3}}$</p> <p>б) $f(x) = \frac{5}{x^4}$</p> <p>в) $f(x) = \operatorname{tg} 4x$</p> <p>2. Вычислите значение производной функции $f(x) = (3x - 2)^5$ в точке $x_0 = 1$</p> <p>3. Найдите производную функции: а) $f(x) = \sqrt{6x - 7}$</p> <p>б) $f(x) = \cos \frac{x}{4}$</p> <p>4. Тело движется по координатной прямой по закону $s(t) = 3t^2 - 2t + 1$ (перемещение измеряется в метрах, время – в секундах). Чему равна скорость тела через 3 с после начала движения?</p> <p>5. Чему равен угловой коэффициент касательной к графику функции $y = x^3 - 2x$ в точке с абсциссой $x_0 = -1$?</p> <p>6. Чему равно наименьшее значение функции $y = x + \frac{4}{x}$ на промежутке $[1;3]$?</p>	<p>1. Найдите производную функции:</p> <p>а) $f(x) = x^{\frac{4}{3}} + x^{\frac{3}{4}}$</p> <p>б) $f(x) = \frac{7}{x^6}$</p> <p>в) $f(x) = \operatorname{tg} 2x$</p> <p>2. Вычислите значение производной функции $f(x) = (3x + 4)^4$ в точке $x_0 = 1$</p> <p>3. Найдите производную функции: а) $f(x) = \sqrt{8x + 1}$</p> <p>б) $f(x) = \sin \frac{x}{4}$</p> <p>4. Тело движется по координатной прямой по закону $s(t) = 3t^2 - 2t + 1$ (перемещение измеряется в метрах, время – в секундах). Чему равна скорость тела через 4 с после начала движения?</p> <p>5. Чему равен угловой коэффициент касательной к графику функции $y = x^3 - 2x$ в точке с абсциссой $x_0 = -2$?</p> <p>6. Чему равно наибольшее значение функции $y = x + \frac{4}{x}$ на промежутке $[1;3]$?</p> <p style="text-align: center;">–</p>

6. Самостоятельная работа №6. Интеграл и его применение

Вариант 1	Вариант 2
<p>1. Найдите общий вид первообразной функции:</p> <p>а) $f(x) = x^4$</p> <p>б) $f(x) = \sin x$</p> <p>в) $f(x) = x$</p> <p>2. Функция F является первообразной функции $f(x) = x - 3$. Через какую из данных точек проходит график функции F, если $F(2) = 5$?</p> <p>а) (0;8); б) (-2;17); в) (1;5,5); г) (4;4).</p> <p>3. Вычислите интеграл:</p> <p>а) $\int_0^3 x^2 dx$</p>	<p>1. Найдите общий вид первообразной функции:</p> <p>а) $f(x) = x^5$</p> <p>б) $f(x) = \cos x$</p> <p>в) $f(x) = 2x$</p> <p>2. Функция F является первообразной функции $f(x) = x - 3$. Через какую из данных точек проходит график функции F, если $F(2) = 5$?</p> <p>а) (0;8); б) (-2;17); в) (1;5,5); г) (4;4).</p> <p>3. Вычислите интеграл:</p> <p>а) $\int_0^4 2x^2 dx$</p>

$$б) \int_{\frac{\pi}{9}}^{\frac{\pi}{3}} \sin 3x \, dx$$

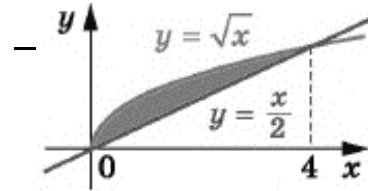
4. Вычислите площадь фигуры, изображенной на рисунке.



5. Найдите площадь криволинейной трапеции, ограниченной линиями $y = 6x - x^2$, $y = 0$, $x = 1$, $x = 3$.

$$б) \int_{\frac{\pi}{9}}^{\frac{\pi}{3}} \sin 6x \, dx$$

4. Вычислите площадь фигуры, изображенной на рисунке.



5. Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями $y = x^2$, $y = 2 - x$.

7. Самостоятельная работа №7. Комбинаторика

Вариант 1

- Сколькими способами могут сесть в автомобиль марки «Калина» 5 человек, если каждый из них может быть водителем?
- Через железнодорожную станцию должны одновременно пройти 3 поезда. Сколькими способами диспетчер может организовать прохождение составов, если в его распоряжении 5 свободных путей?
- Решите в натуральных числах уравнение $A^5 = 18 \cdot A^4$
- Решите в натуральных числах уравнение $C^2 = 120$
- На прямой отметили 12 точек, а на параллельной ей прямой – 7 точек. Сколько существует вершинами в этих точках?
- Для участия в команде тренер отбирает 5 мальчиков из 10. Сколькими способами он может сформировать команду, если 2 определенных мальчика должны войти в команду?
- Найдите отношение суммы чисел в

Вариант 2

- Сколькими способами можно распределить 5 дежурных по этажам в пятиэтажном общежитии?
- Через железнодорожную станцию должны одновременно пройти 4 поезда. Сколькими способами диспетчер может организовать прохождение составов, если в его распоряжении 6 свободных путей?
- Решите в натуральных числах уравнение $A^2 = 20$
- Решите в натуральных числах уравнение $C^{x-2} = 66$
- На прямой отметили 14 точек, а на параллельной ей прямой – 9 точек. Сколько существует вершинами в этих точках?
- В шахматном турнире принимали участие 15 шахматистов, причем каждый из них сыграл только одну партию с каждым из остальных. Сколько всего партий было сыграно в этом турнире?
- Найдите отношение суммы чисел в 100-й строке треугольника Паскаля к сумме чисел в 200-й строке

100-й строке треугольника Паскаля к сумме чисел в 200-й строке

8. Самостоятельная работа №8. Элементы теории вероятностей и математической статистики

Вариант 1	Вариант 2
<p>1. В коробке лежат 15 шариков: 10 синих и 5 зеленых. Какова вероятность того, что наугад взятый из коробки шарик окажется желтым?</p> <p>2. Вероятность купить бракованную пару сапог некоторой фирмы составляет 0,023. Сколько бракованных пар обуви гарантированно содержит партия из 1000 пар сапог этой фирмы?</p> <p>3. При проведении экзит-пола было опрошено 15 тысяч избирателей, среди которых 600 проголосовали «Против всех». Оцените вероятность события, при котором избиратель голосует «Против всех».</p> <p>4. Карточки, на которых написаны числа 1, 3, 5, 7, наугад последовательно выкладывают в ряд. Какова вероятность того, что последней положат карточку с числом 5?</p> <p>5. Чему равна медиана совокупности данных: 2, 2, 3, 4, 5, 6, 13?</p> <p>6. Одновременно подбросили три монеты. Какова вероятность того, что ровно на двух из этих монет выпадет герб?</p>	<p>1. В коробке лежат 15 шариков: 12 синих и 5 зеленых. Какова вероятность того, что наугад взятый из коробки шарик окажется желтым?</p> <p>2. Вероятность купить бракованную пару сапог некоторой фирмы составляет 0,015. Сколько бракованных пар обуви гарантированно содержит партия из 2000 пар сапог этой фирмы?</p> <p>3. При проведении экзит-пола было опрошено 15 тысяч избирателей, среди которых 1500 проголосовали за «Кандидата Н». Оцените вероятность события, при котором избиратель голосует за «Кандидата Н».</p> <p>4. Карточки, на которых написаны числа 1, 3, 5, 7, наугад последовательно выкладывают в ряд. Какова вероятность того, что последней положат карточку с числом 3?</p> <p>5. Чему равна медиана совокупности данных: 2, 3, 3, 4, 6, 6, 16?</p> <p>6. Одновременно подбросили три монеты. Какова вероятность того, что ровно на одной из этих монет выпадет герб?</p>

9. Самостоятельная работа №9. π

Вариант 1	Вариант 2
<p>1. Через концы отрезка MN и его середину K проведены параллельные прямые, пересекающие некоторую плоскость α в точках M_1, N_1, K_1 соответственно. Найдите длину отрезка KK_1, если отрезок MN не пересекает плоскость α и $MM_1 = 22$ см, $NN_1 = 8$ см.</p>	<p>1. Через концы отрезка AB и его середину C проведены параллельные прямые, пересекающие некоторую плоскость α в точках A_1, B_1, и C_1, соответственно. Найдите длину отрезка CC_1, если отрезок AB не пересекает плоскость α и $AA_1 = 18$ см, $BB_1 = 10$ см.</p>

<p>2. Через вершину прямого угла C прямоугольного треугольника ABC к его плоскости проведен перпендикуляр CM. Найдите длину стороны AB треугольника ABC, если $CM = 8$ см, $BM = 17$ см, $\angle CAB = 30^\circ$.</p> <p>3. Через вершину D прямоугольника $ABCD$ к его плоскости проведен перпендикуляр DE. Точка E удалена от стороны AB на 10 см, а от стороны BC — на 17 см. Найдите длину диагонали BD, если $DE = 8$ см.</p> <p>4. Угол между плоскостями треугольников ABC и ABD равен 45°. Треугольник ABC — равносторонний со стороной $4\sqrt{3}$ см, треугольник ABD — равнобедренный, $AD = BD = \sqrt{14}$ см. Найдите длину отрезка CD.</p>	<p>2. Через вершину прямого угла C прямоугольного треугольника ABC к его плоскости проведен перпендикуляр CD. Найдите длину стороны AB треугольника ABC, если $AD = 20$ см, $CD = 16$ см, $\angle CAB = 60^\circ$.</p> <p>3. Через вершину A прямоугольника $ABCD$ к его плоскости проведен перпендикуляр AP. Найдите длину этого перпендикуляра, если $BC = 12$ см, $DB = 13$ см, а точка P удалена от прямой BC на $\sqrt{106}$ см.</p> <p>4. Угол между плоскостями треугольников ABC и AKC равен 60°, $AC = 24$ см, $BC = BA = 20$ см, $KC = KA = 15$ см. Найдите длину отрезка BK.</p>
--	---

10. Самостоятельная работа №10. Координаты и векторы

Вариант 1	Вариант 2
<p>1. Даны точки $M(3;-2;1)$ и $N(5;2;-3)$. Найдите координаты середины отрезка MN и его длину.</p> <p>2. Даны точки $A(-2;1;3)$, $B(3;-2;-1)$ и $C(-3;4;2)$. Найдите: координаты векторов \vec{AB} и \vec{AC}.</p> <p>3. Точки $A(-2;-4;1)$ и $B(-5;-6;-1)$ — вершины параллелограмма $ABCD$, точка $O(1;3;2)$ — точка пересечения его диагоналей. Найдите координаты вершин C и D параллелограмма $ABCD$.</p>	<p>1. Даны точки $M(-6;5;3)$ и $N(4;1;-5)$. Найдите координаты середины отрезка MN и его длину.</p> <p>2. Даны точки $A(-4;-2;1)$, $B(3;-1;-1)$ и $C(2;1;-3)$. Найдите: координаты векторов \vec{AB} и \vec{AC}.</p> <p>3. Точки $A(-2;-4;1)$, $B(-6;2;3)$ и $D(4;0;-1)$ — вершины параллелограмма $ABCD$. Найдите координаты вершины C параллелограмма $ABCD$ и координаты точки пересечения его диагоналей.</p>

<p>4. Даны векторы $\vec{a}(-2;8;-4)$ и $\vec{b}(1;-4;k)$. При каком значении k векторы \vec{a} и \vec{b} а) коллинеарны; б) перпендикулярны?</p>	<p>4. Даны векторы $\vec{a}(1;-4;-3)$ и $\vec{b}(5;p;-15)$. При каком значении p векторы \vec{a} и \vec{b} а) коллинеарны; б) перпендикулярны?</p>
--	---

11. Самостоятельная работа №11. Многогранники и круглые тела

Вариант 1	Вариант 2
<p>1. Основанием прямой призмы является прямоугольный треугольник, катеты которого равны 6 см и 8 см. Найдите площадь полной поверхности призмы, если её боковое ребро равно 5 см.</p> <p>2. Боковое ребро правильной четырехугольной пирамиды равно 10 см, а высота – 8 см. Найдите площадь диагонального сечения пирамиды.</p> <p>3. Радиус основания конуса равен 5 см, а образующая – 13 см. Найдите площадь осевого сечения конуса.</p> <p>4. Высота цилиндра равна 8 см, радиус основания – 5 см. На расстоянии 4 см от оси цилиндра параллельно ей проведено сечение. Найдите площадь этого сечения.</p> <p>5. Основанием прямой призмы является прямоугольник, одна из сторон которого равна 15 см, а диагональ – 17 см. Найдите объем призмы, если её высота равна 10 см.</p> <p>6. Основанием пирамиды является треугольник со сторонами 13 см, 14 см, 15 см. Найдите объем пирамиды, если её высота равна 6 см.</p> <p>7. Объем шара равен 36π см³. Найдите диаметр шара.</p> <p>8. Осевое сечение конуса – правильный треугольник со стороной 4 см. Найдите объем конуса.</p>	<p>1. Основанием прямой призмы является равнобедренный треугольник, боковая сторона которого равна 17 см, а основание – 16 см. Найдите площадь полной поверхности призмы, если её боковое ребро равно 10 см.</p> <p>2. Диагональ основания правильной четырехугольной пирамиды равна 24 см, а боковое ребро – 26 см. Найдите площадь диагонального сечения пирамиды.</p> <p>3. Высота конуса равна 6 см, а образующая – 10 см. Найдите площадь осевого сечения конуса.</p> <p>4. В нижнем основании цилиндра проведена хорда длиной 8 см, находящаяся на расстоянии 3 см от центра этого основания. Найдите площадь осевого сечения цилиндра, если его высота равна 6 см.</p> <p>5. Основанием прямой призмы является прямоугольный треугольник, гипотенуза которого равна 13 см, а один из катетов – 12 см. Найдите объем призмы, если её высота равна 5 см.</p> <p>6. Основанием пирамиды является треугольник со сторонами 13 см, 14 см, 15 см. Найдите объем пирамиды, если её высота равна 6 см.</p> <p>7. Объем шара равен 36π см³. Найдите диаметр шара.</p> <p>8. Осевое сечение конуса – равнобедренный прямоугольный треугольник с гипотенузой 6 см. Найдите объем конуса.</p>

6 Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вопросы для экзамена:

1. Функции. Область определения и множество значений функций. Свойства функции. Способы задания функции.
2. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума функций.
3. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат.
4. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем. Показательная функция.
5. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами.
6. Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс и котангенс угла. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.
7. Тригонометрические функции, их свойства и графики.
8. Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл.
9. Применение производной к исследованию функций и построению графиков.
10. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции. Формула Ньютона—Лейбница. Применения интеграла в физике и геометрии.
11. Основные понятия комбинаторики. Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.
12. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей.
13. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости.
14. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование
15. Понятие вектора. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.
16. Прямая и наклонная призма. Правильная призма.
17. Параллелепипед. Куб.
18. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.
19. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.
20. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.
21. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса.
22. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.

Примеры заданий для контрольной работы

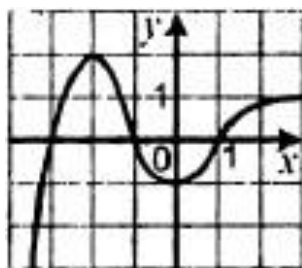
Вариант 1.

1. Какому из данных промежутков принадлежит число $\frac{15^2}{18}$
- а) (0; 0,25) б) (0,25; 0,5) в) (0,5; 0,75) г) (0,75; 1)

2. Сократите дробь $\frac{12a^{10}b^2}{16a^5b^6}$.

3. Найдите значение выражения $\frac{2}{a-2} + \frac{a+2}{a^2-10a+25} \cdot \frac{6a-30}{a^2-4}$ при $a = 4,75$.

4. Какова область определения функции $f(x) = \sqrt{1 - x^2}$?
5. Укажите промежуток убывания функции, изображенной на рисунке.



6. Проверить, является ли функция $f(x) = \sqrt{x} - 1$ четной или нечетной.
7. Сократите дробь $\frac{a^{1,5}b + ab^{1,5}}{ab^{0,5} + a^{0,5}b}$
8. Решите уравнение $\sqrt{4x^2 - 3x - 1} = x + 1$
9. Решите уравнение $0,2^{3x-2} = 0,0016$
10. Найдите значение выражения $0,04^2$
11. Решите уравнение $(x + 4) + (x + 6) = 35$
12. Отрезок АВ не пересекает плоскость α точки А и В удалены от этой плоскости на 9 см и 13 см. Чему равно расстояние от середины отрезка АВ до плоскости α ?
13. Даны векторы $\underline{a}(4; -1; 5)$ и $\underline{b}(3; y; 2)$. При каком значении y выполняется равенство $\underline{a} \cdot \underline{b} = 14$?

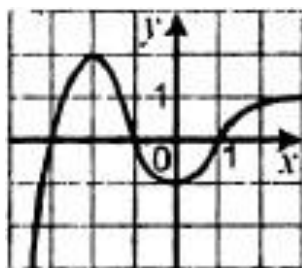
Вариант 2.

1. Какому из данных промежутков принадлежит число $\frac{7}{12}$?
- а) (0; 0,25) б) (0,25; 0,5) в) (0,5; 0,75) г) (0,75; 1)

2. Сократите дробь $\frac{15a^{16}b^2}{25a^8b^6}$.

3. Найдите значение выражения $\frac{2}{a-2} + \frac{a+2}{a^2-10a+25} \cdot \frac{6a-30}{a^2-4}$ при $a = 5,25$.

4. Какова область определения функции $f(x) = \sqrt{x^2 - 6}$?
5. Укажите промежутки возрастания функции, изображенной на рисунке.



6. Проверить, является ли функция $f(x) = x^2$ четной или нечетной.
7. Сократите дробь $\frac{a^{0,5} + (ab)^{0,25}}{(ab)^{0,25} + b^{0,5}}$
8. Решите уравнение $\sqrt{x - 2} = x - 8$
9. Решите уравнение $2^{x+2} - 2^x = 96$
10. Найдите значение выражения $0,09^2$

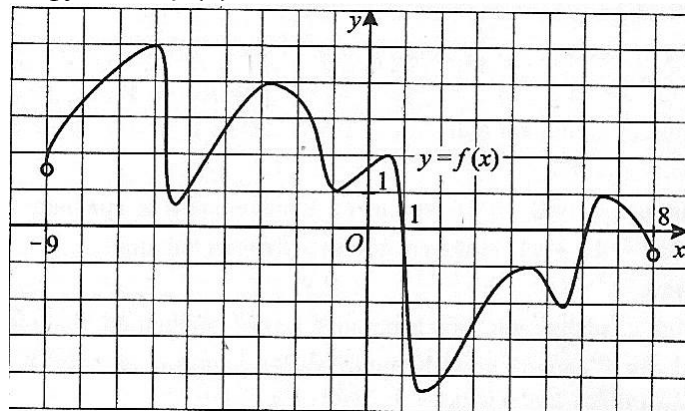
- Решите уравнение $(x + 4) + (x + 6) = 35$
- Через концы отрезка DP и его середину A проведены параллельные прямые, которые пересекают некоторую плоскость α в точках D_1, P_1, A_1 соответственно. Найдите длину отрезка PP_1 , если отрезок DP не пересекает плоскость α и $DD_1 = 25$ см, $AA_1 = 13$ см.
- Даны векторы $\underline{a}(4; -2; y)$ и $\underline{b}(5; y; -3)$. При каком значении y выполняется равенство $\underline{a} \cdot \underline{b} = 8$?

Примеры разноуровневых задач и заданий

Вариант 1

Часть 1

- Найдите Δy для функции $y = x^2$, если $x_0 = 2, \Delta x = 0,1$.
- На рисунке изображен график функции $y = f(x)$, определенной на интервале $(-9; 8)$. Определите количество точек с целочисленными значениями абсцисс на этом интервале, в которых производная функции $f(x)$ положительна.



- Найти интервал возрастания функции $y = x^4 - 2x^2$.
- Найдите точку максимума функции $y = f(x)$, если известно, что $f'(x) = -x^2 + 6x$.
- Найдите наименьшее и наибольшее из значений, которое принимает функция $y = x^3 - 3x^2 + 2$ на отрезке $[-0,5; 4]$.
- Найдите первообразную функции $f(x) = 3x^2$.
- Двугранный угол, образованный полуплоскостями α и β , равен 90° . Точка A удалена от граней двугранного угла на 8 см и 6 см. Найдите расстояние от точки A до ребра двугранного угла.
- Решите уравнение $2x^4 - 5x^2 + 2 = 0$.

Часть 2

- Найдите площадь фигуры, ограниченной графиками функций $y = 4 - x^2, y = x + 2$
- Найти $f'(1)$, если $f(x) = \frac{x^2 - 1}{x^2 + 1}$
- Решите уравнение $\sqrt{x - 6} = \sqrt{4 - x}$.
- Решите уравнение $3^{x+2} + 3^x = 10$.

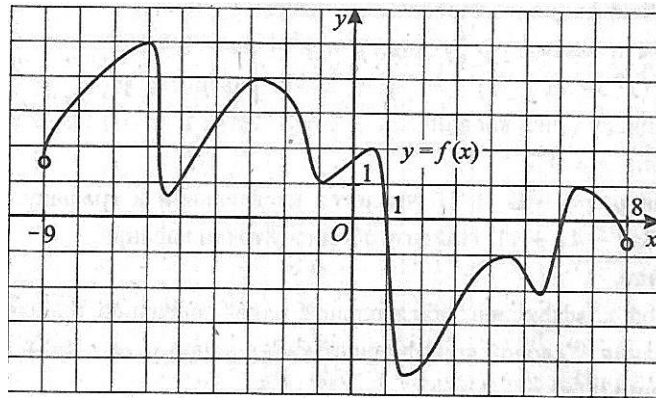
Часть 3.

- Решите неравенство $|x + 2| < 3$.

Вариант 2

Часть 1

- Найдите Δy для функции $y = x^2$, если $x_0 = 3, \Delta x = 0,2$.
- На рисунке изображен график функции $y = f(x)$, определенной на интервале $(-9; 8)$. Определите количество точек с целочисленными значениями абсцисс на этом интервале, в которых производная функции $f(x)$ отрицательна.



3. Найти интервал убывания функции $y = x^4 - 2x^2$.
4. Найдите точку минимума функции $y = f(x)$, если известно, что $f'(x) = -x^2 + 6x$.
5. Найдите наименьшее и наибольшее из значений, которое принимает функция $y = x^3 - 3x^2 + 2$ на отрезке $[-0,5; 4]$.
6. Найдите первообразную функции $f(x) = 6x^5$.
7. Двугранный угол, образованный полуплоскостями α и β , равен 90° . Точка А удалена от граней двугранного угла на 9 см и 3 см. Найдите расстояние от точки А до ребра двугранного угла.
8. Решите уравнение $2x^4 - 5x^2 + 2 = 0$.

Часть 2

9. Найдите площадь фигуры, ограниченной графиками функций $y = 2 - x^2$, $y = -x$.
10. Найти $f'(2)$, если $f(x) = \frac{x^2-1}{x^2+1}$
11. Решите уравнение $\sqrt{x^2 - 5} = 2$.
12. Решите уравнение $4^{x+1} + 4^x = 320$.

Часть 3

13. Решите неравенство $|x + 2| < 3$.

Ключи к оценочным материалам

5. Ключи для оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. "Дробное число" - термин использующийся как синоним понятия "рациональное число". "Рациональное число" - число выраженное в виде "обыкновенной дроби" - m/n - где "m" - числитель, целое число, "n" - знаменатель - "натуральное число" - $1/3, 1/2, 1/4, 2/3$ и так далее.
 2. В множестве рациональных чисел выполнимы действия сложения, умножения, вычитания и деления (кроме деления на нуль).
 3.
 - a. да
 - b. нет
 - c. нет
 - d. да
 4. Наибольшим значением функции называется самое большое, а наименьшим значением — самое меньшее из всех ее значений.
 5. Нечётная функция — функция, меняющая значение на противоположное при изменении знака независимой переменной (график её симметричен относительно центра координат). Чётная функция — функция, не изменяющая своего значения при изменении знака независимой переменной (график её симметричен относительно оси ординат).
 6. График нечетной функции симметричен относительно центра координат. График четной функции симметричен относительно оси ординат.
 7. Функция называется возрастающей на интервале $]a, b[$, принадлежащем области определения функции, если большим значениям независимой переменной из этого интервала соответствуют большие значения функции. Функция называется убывающей на интервале $]a, b[$, если большим значениям независимой переменной из этого интервала соответствуют меньшие значения функции.
- Если во всех точках некоторого промежутка производная функции равна нулю ($f'(x) = 0$), то функция $f(x)$ сохраняет в этом промежутке постоянное значение. Если во всех точках некоторого промежутка производная функции больше нуля ($f'(x) > 0$), то функция $f(x)$ возрастает в этом промежутке. Если во всех точках некоторого промежутка производная функции меньше нуля, то функция $f(x)$ убывает на этом промежутке.
8. Точку x_2 называют точкой максимума функции $y = f(x)$, если для всех x из ее окрестности справедливо неравенство $f(x_1) \leq f(x_2)$. Точку x_2 называют точкой минимума функции $y = f(x)$, если для всех x из ее окрестности справедливо неравенство $f(x_1) \geq f(x_2)$.
 9. Рассмотрим функцию, заданную формулой $y = x^n$, где x – независимая переменная, а n – натуральное число. Такую функцию называют степенной функцией с натуральным показателем.
 10. Свойства степенной функции с нечетным положительным показателем.

Область определения: $x \in (-\infty; +\infty)$. Область значений: $y \in (-\infty; +\infty)$. Функция нечетная, так как $y(-x) = -y(x)$. Функция возрастает при $x \in (-\infty; +\infty)$.

Свойства степенной функции с четным положительным показателем.

Область определения: $x \in (-\infty; +\infty)$. Область значений: $y \in [0; +\infty)$. Функция четная, так как $y(-x) = y(x)$, убывает при $x \in [0; +\infty)$, $x \in (-\infty; 0]$.

11. Функция $y = x^n$, $n \in \mathbb{Z}$, называется степенной функцией с целым показателем.

12. Прямая $y=1$.

13. Свойства степенной функции с нечетным отрицательным показателем.

Область определения: $x \in (-\infty; 0) \cup (0; +\infty)$. При $x=0$ имеем разрыв второго рода, так

как $\lim_{x \rightarrow 0-0} x^a = -\infty$, $\lim_{x \rightarrow 0+0} x^a = +\infty$ при $a = -1, -3, -5, \dots$. Следовательно, прямая $x=0$ является

вертикальной асимптотой. Область значений: $y \in (-\infty; 0) \cup (0; +\infty)$. Функция нечетная, так

как $y(-x) = -y(x)$. Функция убывает при $x \in (-\infty; 0) \cup (0; +\infty)$.

Свойства степенной функции с четным отрицательным показателем.

Область определения: $x \in (-\infty; 0) \cup (0; +\infty)$. При $x=0$ имеем разрыв второго рода, так

как $\lim_{x \rightarrow 0-0} x^a = +\infty$, $\lim_{x \rightarrow 0+0} x^a = +\infty$ при $a = -2, -4, -6, \dots$. Следовательно, прямая $x=0$ является

вертикальной асимптотой. Область значений: $y \in (0; +\infty)$. Функция четная, так

как $y(-x) = y(x)$. Функция возрастает при $x \in (-\infty; 0)$, убывает при $x \in (0; +\infty)$.

14. Корнем n -ой степени из числа a называют такое число, n -ая степень которого будет равна a .

15. При любых.

16. Арифметическим корнем n -ой степени из неотрицательного числа a называется неотрицательное число, n -ая степень которого равна a .

17. При неотрицательных.

18. Область определения: $x \in (-\infty; +\infty)$. Область значений: $(-\infty; +\infty)$. Возрастает при $x \in (-\infty; +\infty)$. Не имеет наибольшего и наименьшего значений. Не ограничена сверху и снизу.

Непрерывна, нечетна.

19. Область определения: $[0; +\infty)$. Область значений: $[0; +\infty)$. Возрастает при $[0; +\infty)$. Не имеет наибольшего значения. Наименьшее значение $=0$. Не ограничена сверху, ограничена снизу. Непрерывна, ни четна, ни нечетна.

20. Свойства корней:

$$1. \sqrt[n]{ab} = \sqrt[n]{a} \cdot \sqrt[n]{b} \quad 2. \sqrt[n]{\frac{a}{b}} = \frac{\sqrt[n]{a}}{\sqrt[n]{b}} \quad 3. \sqrt[n]{\sqrt[k]{a}} = \sqrt[n \cdot k]{a}$$

4. $\sqrt[n]{a^k} = (\sqrt[n]{a})^k$

21. Функция вида $y=x^r$, где $r \in \mathbb{Q}$, называется степенной функцией с рациональным показателем.

22. При $a > 0$, $b > 0$, p и q - рациональные числа:

а) $a^p \cdot a^q = a^{p+q}$

б) $\frac{a^p}{a^q} = a^{p-q}$

в) $(a^p)^q = a^{p \cdot q}$

г) $(ab)^p = a^p \cdot b^p$

д) $\left(\frac{a}{b}\right)^p = \frac{a^p}{b^p}$

23. Иррациональное уравнение — это уравнение, содержащее неизвестное под знаком корня или возведённое в степень, которую нельзя свести к целому числу.

24. Да

25. Нет

26. Сделать проверку

27. Для решения показательных уравнений требуется знать и уметь использовать следующую несложную теорему:

Теорема. Показательное уравнение $a^{f(x)} = a^{g(x)}$ (где $a > 0, a \neq 1$) равносильно уравнению $f(x) = g(x)$.

28. Логарифмом положительного числа b по основанию a , где $a > 0, a \neq 1$, называется показатель степени, в которую надо возвести число a , чтобы получить b .

29. Определение логарифма можно кратко записать так: $a^{\log_a b} = b$

Это равенство справедливо при $b > 0, a > 0, a \neq 1$. Его обычно называют логарифмическим тождеством.

30. Логарифм по основанию 10.

31. Свойства логарифмов:

$$\log_a a = 1; \log_a 1 = 0$$

Логарифм произведения:

$$\log_a(bc) = \log_a |b| + \log_a |c| \quad (bc > 0)$$

Логарифм частного от деления:

$$\log_a \frac{b}{c} = \log_a |b| - \log_a |c| \quad \left(\frac{b}{c} > 0\right)$$

Замена основания логарифма:

$$\log_a b = \frac{\log_c b}{\log_c a}$$

Логарифм степени:

$$\log_a(b^p) = p \log_a |b| \quad (b^p > 0)$$

Логарифм корня:

$$\log_a \sqrt[k]{x} = \left(\frac{1}{k}\right) \log_a x$$

Логарифм со степенным основанием:

$$\log_{a^k} b = \frac{1}{k} \log_a b$$

$$\log_{a^q} b^p = \frac{p}{q} \log_a b$$

$$\log_{a^k} b^k = \log_a b$$

$$\log_a b = \frac{1}{\log_b a}$$

$$a^{\log_c d} = d^{\log_c a}$$

32. Логарифмической называется функция вида $y = \log_a x$, где $a > 0, a \neq 1$.

33. Основные свойства логарифмической функции:

1) Область определения: $D(y) = (0; +\infty), x > 0$;

2) Область значений: $E(y) = (-\infty; +\infty), y \in R$;

3) $\log_a 1 = 0$;

4) при $a > 1$ функция возрастает, при $0 < a < 1$ — убывает.

34. Теорема. Если $f(x) > 0$ и $g(x) > 0$, то логарифмическое уравнение $\log_a f(x) = \log_a g(x)$ (где $a > 0, a \neq 1$) равносильно уравнению $f(x) = g(x)$.

35. Радиан — угол, соответствующий дуге, длина которой равна её радиусу.

36. $\frac{\pi}{180}$

37. $\frac{\pi R \alpha}{180}$

38. Синусом угла называется ордината точки, косинусом – абсцисса точки, тангенсом – отношение ординаты точки к ее абсциссе.

39. $(-\infty; +\infty)$

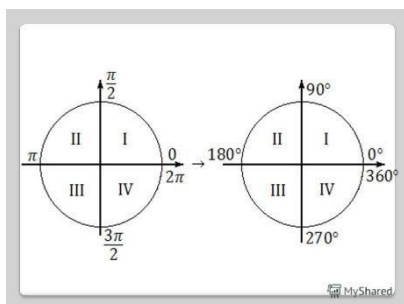
40. $[-1; 1]$

41. $\sin \alpha$; $\cos \alpha$

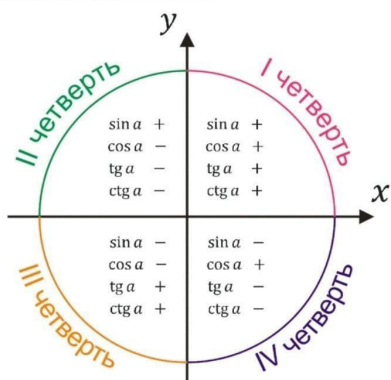
42. $x \neq \frac{\pi}{2} + \pi n$

43. $(-\infty; +\infty)$

44. $\operatorname{tg}(\alpha + \pi n) = \operatorname{tg} \alpha$



45.



46.

47. Четные: $\cos x$; нечетные: $\sin x$, $\operatorname{tg} x$, $\operatorname{ctg} x$

48. Функция называется периодической, если существует такое число T , не равное нулю, что для любого x из ее области определения $f(x+T) = f(x)$.

49. $\sin^2 \alpha + \cos^2 \alpha = 1$

50. $1 + \operatorname{tg}^2 \alpha = 1 / \cos^2 \alpha$

51. 1. Определяем в какой четверти на окружности лежит угол

2. Определяем, какой знак будет у исходной функции

3. Определяем, меняется ли функция на кофункцию.

52. Арккосинусом числа x называют такое значение угла y , для которого $\cos y = x$

53. $x = \pi/2 + 2\pi n$

54. $[-1; 1]$

55. Арксинусом числа x называют такое значение угла y , для которого $\sin y = x$.

56. Арктангенсом числа x называют такое значение угла y из $(-\pi/2, \pi/2)$, для которого $\operatorname{tg} y = x$.

57. $x = \operatorname{arctg} b + \pi n, n \in \mathbb{Z}$

58. $\Delta f = f(x_0 + \Delta x) - f(x_0)$

59. $V = S|\Delta t$

60. Угловой коэффициент равен тангенсу острого угла, образуемого прямой с осью абсцисс: $k = \operatorname{tg} \alpha$.

61. $(u+v)' = u' + v'$; $(uv)' = u'v + uv'$; $(u|v)' = (u'v - uv')|v^2$

62. $y = f(x_0) + f'(x_0)(x - x_0)$

63. Необходимый признак экстремума функции.

Если x_0 точка экстремума $f(x)$, то :

1) либо не существует $f'(x_0)$

2) либо $f'(x_0) = 0$

Теорема. (Необходимое условие существования экстремума.) Если дифференцируемая функция $y = f(x)$ имеет в точке $x = x_0$ экстремум, то ее производная в этой точке обращается в нуль.

Теорема: Первый достаточный признак экстремума функции.

Если $f'(x) > 0$ на интервале $(x_0 - \delta, x_0)$ и $f'(x) < 0$ на интервале $(x_0, x_0 + \delta)$ т.е. меняет знак с плюса на минус при переходе на точку x_0 , т.е. x_0 – точка максимума $f(x)$, а если же меняет знак с минуса на плюс, то x_0 – точка минимума.

64. Для нахождения наибольшего и наименьшего значений функции на отрезке $[a, b]$ необходимо:

1) найти критические точки функции в интервале (a, b) ; 2) вычислить значения функции в найденных критических точках;

3) вычислить значения функции на концах отрезка, то есть при $x = a$ и $x = b$;

4) из всех вычисленных значений функции выбрать наибольшее и наименьшее.

65. План исследования свойств функции.

1. Нахождение области определения функции

2. Нули функции

3. Четность, нечетность функции

4. Промежутки знакопостоянства

5. Промежутки возрастания и убывания функции.

6. Выпуклость, вогнутость.

7. Наклонные асимптоты.

66. Первообразной функции $f(x)$ на промежутке $(a; b)$ называется такая функция $F(x)$, что выполняется равенство $F'(x) = f(x)$ для любого x из заданного промежутка.

67. Две различные первообразные одной и той же функции могут отличаться только на постоянное значение.

68. Любая первообразная для функции f на промежутке может быть записана в виде $F(x) + C$, где $F(x)$ — одна из первообразных для функции $f(x)$ на промежутке, а C — произвольная постоянная.

69. 1. Если $F(x)$ -первообразная для $f(x)$, а $H(x)$ -первообразная для $h(x)$, то $F(x)+H(x)$ -первообразная для $f(x)+h(x)$. Иными словами, первообразная суммы равна сумме первообразных. 2. Если $F(x)$ - первообразная для $f(x)$ и k - постоянная, то $kF(x)$ - первообразная для $kf(x)$. Иными словами, постоянный множитель можно вынести за знак первообразной. 3. Если $F(x)$ - первообразная для $f(x)$ и k, b - постоянные, причем $k \neq 0$, то $F(kx+b)$ - первообразная для $f(kx+b)$.

70. Криволинейная трапеция — плоская фигура, ограниченная графиком неотрицательной непрерывной функции, определенной на отрезке $[a; b]$, осью абсцисс и прямыми $x = a$ и $x = b$.

71. $S = \int_a^b f(x) dx$

72. Определённый интеграл является числом, равным пределу сумм особого вида (интегральных сумм). Геометрически определённый интеграл выражает площадь

«криволинейной трапеции», ограниченной графиком функции.

73. $\int_a^b f(x) dx = F(b) - F(a)$

74. Множество M называется упорядоченным, если между его элементами установлено некоторое отношение $a < b$, обладающее следующими свойствами: 1) между любыми двумя элементами a и b существует одно и только одно из трех соотношений: $a = b$, $a < b$, $b < a$; 2) для любых трех элементов a , b и c из $a < b$, $b < c$ следует $a < c$.

75. В комбинаторике перестановкой заданного конечного множества (все элементы различны) называется произвольный упорядоченный набор всех элементов (без повторений).

76. n -факториал ($n!$)

77. $P_n = n!$

78. В комбинаторике размещением (из n по k) называется упорядоченный набор из k различных элементов из некоторого множества различных n элементов.

79. $A_n^k = \frac{n!}{(n-k)!}$

80. В комбинаторике сочетанием из n по k называется набор из k элементов, выбранных из n -элементного множества, в котором не учитывается порядок элементов.

81. $C_n^k = \frac{n!}{k!(n-k)!}$

82. В комбинаторике перестановкой заданного конечного множества (все элементы различны) называется произвольный упорядоченный набор всех элементов (без повторений).

83. В комбинаторике размещением (из n по k) называется упорядоченный набор из k различных элементов из некоторого множества различных n элементов.

84. В комбинаторике сочетанием из n по k называется набор из k элементов, выбранных из n -элементного множества, в котором не учитывается порядок элементов.

85. $(x + a)^n = \sum_{k=0}^n \binom{n}{k} x^k a^{n-k}$

86.1) $C_n^m = C_n^{n-m}$ 2) $C_{n+1}^{m+1} = C_n^{m+1} + C_n^m$ 3) $C_n^0 + C_n^1 + \dots + C_n^n = 2^n$ 4) $C_n^0 - C_n^1 + \dots + (-1)^n C_n^n = 0$

87. События называются несовместными, если в условиях испытания каждый раз возможно появление только одного из них, т.е. никакие два не могут появиться вместе в этом испытании.

88. Объединением двух событий A и B называется событие C , состоящее в выполнении события A или события B , или обоих событий вместе ($A \cup B$).

89. $P(A+B) = P(A)+P(B)$

90. Пересечением событий A и B называется событие, состоящее из элементарных событий принадлежащих и событию A , и событию B ($A \cap B$).

91. $P(A \cup B) = P(A) + P(B) - P(A)P(B)$.

92. Дополнением события A называют событие, состоящее в не наступлении A (\bar{A}).

93. $P(\bar{A}) = 1 - P(A)$

94. Два события называют независимыми, если вероятность появления одного из них не зависит от того, произойдет другое событие или нет.

95. Два события называют зависимыми, если вероятность появления одного из них меняется в зависимости от того, произойдет другое событие или нет.

96. Если события A и B независимы, то вероятность их пересечения равна произведению вероятностей событий A и B :

$P(A \cap B) = P(A) \cdot P(B)$

97. Случайной называется величина, которая в результате опыта может принять то или иное (но только одно) значение.

98. Множество всех значений, которые может принимать случайная величина, называют множеством возможных значений случайной величины.
99. Распределение вероятностей — это закон, описывающий область значений случайной величины и соответствующие вероятности появления этих значений.
100. Биномиальное распределение - это распределение вероятностей, применимое к биномиальным экспериментам. Это количество успехов в определенном количестве попыток.
101. Математическое ожидание — понятие в теории вероятностей, означающее среднее (взвешенное по вероятностям возможных значений) значение случайной величины.
102. Основные понятия.
103. Куб, пирамида, параллелепипед, шар, конус, цилиндр.
104. Прямая пересекает плоскость, если она не лежит в плоскости и не параллельна ей.
105. Плоскости пересекаются, если они не совпадают и у них есть общие точки.
106. Куб, пирамида, параллелепипед, шар, конус, цилиндр, призма, многогранники (тела, ограниченные плоскими многоугольниками).
107. Поверхность многогранника состоит из многоугольников. Их называют гранями.
108. Поверхность многогранника состоит из многоугольников. Стороны многоугольников называются ребрами. Точки соединения ребер – вершины многогранника.
109. Призма, пирамида, тетраэдр, гексаэдр, октаэдр, икосаэдр.
110. 1) прямые пересекаются; 2) прямые параллельны; 3) прямые скрещиваются
111. Прямая параллельна плоскости, если она параллельна прямой, принадлежащей плоскости.
112. Если две пересекающиеся прямые, лежащие в одной плоскости, соответственно параллельны двум прямым, лежащим в другой плоскости, то такие плоскости параллельны.
113. Углом между пересекающимися прямыми, называется наименьший из углов, образованных при пересечении этих прямых.
114. 180°
115. Угол между скрещивающимися прямыми — это угол между параллельными им прямыми, лежащими в одной плоскости.
116. Если прямая перпендикулярна к двум пересекающимся прямым, лежащим в плоскости, то она перпендикулярна к этой плоскости.
117. Расстоянием от точки до плоскости называют длину перпендикуляра, опущенного из этой точки на плоскость. Расстояние от прямой до параллельной ей плоскости – длина перпендикуляра, опущенного из любой точки этой прямой на плоскость. Расстояние между двумя параллельными плоскостями – это расстояние от точки одной из плоскостей до другой плоскости.
118. Прямая, проведенная в плоскости через основание наклонной перпендикулярно к ее проекции на эту плоскость, перпендикулярна и к самой наклонной.
119. 0° ; 0° ; 90° .
120. Линейным углом двугранного угла называется угол, сторонами которого являются лучи, по которым грани двугранного угла пересекаются плоскостью, перпендикулярной ребру двугранного угла.
121. Величиной двугранного угла называют величину его линейного угла.
122. $d = \sqrt{(x_2 - x_1)^2 + (y_2 - y_1)^2}$
123. Нулевой вектор (нуль-вектор) — вектор, начало которого совпадает с его концом.
124. Модулем вектора называется длина отрезка, изображающего вектор.
125. Два ненулевых вектора называются коллинеарными, если они лежат на параллельных прямых или на одной прямой.
126. Ненулевые вектора называют равными, если их модули равны и они сонаправлены.
127. $\vec{a}(x,y)$ Тогда $|\vec{a}| = \sqrt{x^2 + y^2}$

128.

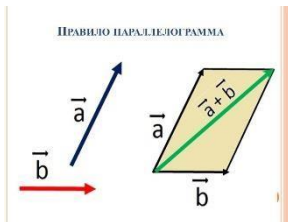
Сложение векторов

- 1. **Правило треугольника.** Если к концу первого вектора поместить начало второго, то суммой называется вектор, идущий из начала первого вектора в конец второго вектора.



MyShared

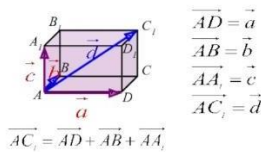
129.



130.

Правило параллелепипеда

Вектор, лежащий на диагонали параллелепипеда, равен сумме векторов, проведенных из той же точки и лежащих на трех измерениях параллелепипеда.



131. Разностью двух векторов \vec{a} и \vec{b} называется такой вектор, сумма которого с вектором \vec{b} равна вектору \vec{a} .

132. $\lambda(\mu \vec{a}) = (\lambda\mu) \vec{a}$ - сочетательный закон; $(\lambda+\mu) \vec{a} = \lambda \vec{a} + \mu \vec{a}$ - распределительный закон

133. Перпендикулярные векторы — это векторы, которые образуют прямой угол между собой.

134. Скалярным произведением двух векторов называется число, равное произведению модулей этих векторов на косинус угла между ними.

135. Многогранник или полиэдр — обычно замкнутая поверхность, составленная из многоугольников.

136. Соседние грани - это соседние многоугольники, не лежащие в одной плоскости.

137. Двугранным углом многогранника называется фигура, образованная двумя не принадлежащими одной плоскости полуплоскостями, имеющими общую границу.

138. Многогранник называют выпуклым, если он расположен по одну сторону от плоскости каждой из его граней.

139. Призма — многогранник, две грани которого являются равными многоугольниками, лежащими в параллельных плоскостях, а остальные — параллелограммы, имеющие общие стороны с этими многоугольниками.

140. Высотой призмы называется расстояние между её основаниями.

141. Если боковые ребра перпендикулярны плоскости основания, то призма называется прямой. В противоположном случае — наклонной.

142. Правильная призма — это прямая призма, основанием которой является правильный многоугольник.

143. Диагональным сечением призмы называется её сечение плоскостью, проходящей через два боковых ребра, которые не лежат в одной грани.

144. Сумма площадей ее боковых граней.

145. $S = Ph$, где P — периметр основания, h — высота призмы.

146. Параллелепипедом называется многогранник, поверхность которого состоит из 6 параллелограммов.
147. Грани, не имеющие общих ребер.
148. Параллелепипед называют прямым, если его боковые ребра перпендикулярны к плоскости основания.
149. Параллелепипед называют прямоугольным, если все его грани – прямоугольники.
150. Длина, ширина, высота.
151. $d^2 = a^2 + b^2 + c^2$, где a, b, c – длины его измерений.
152. Квадрат диагонали прямоугольного параллелепипеда равен сумме квадратов его измерений.
153. Пирами́да — многогранник, одна из граней которого (называемая основанием) — произвольный многоугольник, а остальные грани (называемые боковыми гранями) — треугольники, имеющие общую вершину.
154. Высота пирамиды – перпендикуляр, опущенный из вершины к плоскости основания.
155. Диагональным сечением пирамиды называется её сечение плоскостью, проходящей через два боковых ребра, которые не лежат в одной грани.
156. Пирамиду называют правильной, если ее основание – правильный многоугольник, а отрезок, соединяющий вершину с центром основания, является ее высотой.
157. Высота боковой грани правильной пирамиды, проведённая к стороне основания называется апофемой правильной пирамиды.
158. Сумма площадей ее боковых граней.
159. Половина произведения периметра основания на апофему.
160. Усечённая пирами́да — многогранник, часть пирамиды, заключенная между основанием и плоскостью, параллельной основанию.
161. Боковая грань, верхнее и нижнее основания, боковые ребра, высота.
162. Усечённая пирами́да называется правильной, если она получена сечением правильной пирамиды плоскостью, параллельной основанию.
163. Высота боковой грани правильной усеченной пирамиды, проведённая к стороне основания называется апофемой правильной усеченной пирамиды.
164. Сумма площадей ее боковых граней.
165. Произведение полусуммы периметров оснований на апофему.
166. Цили́ндр— геометрическое тело, ограниченное цилиндрической поверхностью и двумя параллельными плоскостями, пересекающими её.
167. Боковая поверхность цилиндра – это поверхность, соединяющая края оснований, т.е. окружности.
168. Основания цилиндра – это равные круги, лежащие в параллельных плоскостях.
169. Тела вращения — объёмные тела, возникающие при вращении плоской геометрической фигуры, ограниченной кривой, вокруг оси, лежащей в той же плоскости.
170. Осевое сечение – это сечение цилиндра плоскостью, проходящей через ось цилиндра.
171. Два круга и прямоугольник.
172. $S = 2\pi RH$, где R – радиус основания, H – высота цилиндра.
173. $S_{полн.} = S_{бок.} + 2 S_{осн.}$
174. Ко́нус — поверхность, образованная в пространстве множеством лучей (образующих конуса), соединяющих все точки некоторой плоской кривой (направляющей конуса) с данной точкой пространства (вершиной конуса).
175. Совокупность всех образующих конуса.
176. Основание конуса – круг; ось конуса - прямая, проходящая через центр окружности, перпендикулярно к плоскости; высота конуса - расстояние от вершины до основания конуса.
177. Сечение конуса плоскостью, проходящей через его ось.
178. Развертка конуса состоит из сектора и круга.
179. $S = \pi Rl$, где R – радиус основания, l – образующая.
180. $S = \pi Rl$
181. $S = \pi R(l + R)$, где R – радиус основания, l – образующая.

182. Боковой поверхностью и образующими усечённого конуса считаются части соответственно конической поверхности и её образующих, заключённые между основаниями.
183. Осевое сечение усеченного конуса – это сечение усеченного конуса плоскостью, проходящей через его ось.
184. Площадь боковой поверхности усеченного конуса равна разности площадей боковых поверхностей полного конуса и конуса, отсекаемого плоскостью, параллельной основанию конуса.
185. $S_{бок.} = \pi l (R + R_1)$
186. Сféра — фигура, состоящая из всех точек пространства, удалённых от данной точки на данное расстояние.
187. Радиусом сферы называется отрезок, соединяющий центр сферы и какую-нибудь её точку.
188. $2r$
189. Шар — геометрическое тело; совокупность всех точек пространства, находящихся от центра на расстоянии, не больше заданного.
190. Диаметр шара – это отрезок, вокруг которого вращается полукруг. При этом образуется тело вращения – шар.
191. Объём — количественная характеристика пространства, занимаемого телом или веществом.
192. Измерить, какое пространство занимает многогранник.
193. $V_{призмы} = S_{осн} \cdot H$
194. $V_{пир.} = \frac{1}{3} S_{осн} \cdot H$
195. $V_{ус.пир.} = \frac{1}{3} H (S_1 + S_2 + \sqrt{S_1 S_2})$, где S_1, S_2 – площади оснований.
196. $V_{конуса} = \frac{1}{3} \pi R^2 H$, где R – радиус основания, H – высота конуса.
197. $V_{ус. конуса} = \frac{1}{3} \pi H (R_1^2 + R_1 R_2 + R_2^2)$, где H – высота ус. конуса, R_1 и R_2 – радиусы

оснований.

198. $V_{ц.} = 2 \pi R H$, где R – радиус основания, H – высота цилиндра.
199. $V_{шара} = \frac{4}{3} \pi R^3$
200. Площадь сферы.
201. $S = 4 \pi R^2$

5.2 Ключи для самостоятельных работ

Самостоятельная работа №1. Развитие понятия о числе.

Вариант 1

1. 2,75; - 0,(714285); 0,5(3); - 4,1(6)

2. $\frac{26}{55}; \frac{27}{55}; \frac{28}{55}$

3. 2,45

4. 1,018

5. $y+1$

6. $+\sqrt{2}; +\sqrt[2]{1}$

7. $(-\infty; +\infty)$

Вариант 2

1. 3,25; - 0,(461538); 0,(45); - 5,(2)

2. $\frac{21}{52}; \frac{22}{52}; \frac{23}{52}$

3. $\frac{7}{9}$

4. 1,005

5. $-1-b$

6. $+1; +-1$ $\sqrt{2}$

7. $(-\infty; 1] \cup [9; +\infty)$

Самостоятельная работа №2. Функции и графики.

Вариант 1

1. а) $-0,4$; б) $-0,75$

2. $[3; +\infty)$

3. $[4; +\infty)$

4. а) нечетная; б) ни четная, ни нечетная

5. а) $1,5$; б) -1 ; в) $-2,5$; г) 1 ; д) 3 ; е) $a = -2$ – один; $a = -1$; $a = 0$; $a = 1$ – три; $a = 2$ – два; $a = 3$ – один

6. а) график сместится вверх по оси ОУ на 2; б) график сместится вправо по оси ОХ на 3

Вариант 2

1. а) $-\frac{1}{6}$; б) $-\frac{4}{3}$

2. $[-4; +\infty)$

3. $[-1; +\infty)$

4. а) нечетная; б) ни четная, ни нечетная

5. а) -2 ; б) 0 ; в) $1,5$; г) 5 ; д) $-3,5$; е) -1 ; ж) $2,5$; з) 4 ; и) 4 ; к) -2 ; л) $[-2; 4]$; м) $a = -2$ – один; $a = -1$; $a = 0$; $a = 1$ – четыре; $a = 2$; $a = 3$ – три; $a = 4$ – один

6. а) график сместится вверх по оси ОУ на 2; б) график сместится вправо по оси ОХ на 3

Самостоятельная работа №3. Корни, степени и логарифмы.

Вариант 1

1. $f(5,6) > f(2,4)$

2. а) 3; б) 6

3. 8

4. а) $\frac{1}{a^6}$; б) $\frac{3}{m^4}$

5. а) 5; б) 16

6. a^2

7. 4

8. $\frac{1}{m^3}$

9. 3

10. $(\frac{1}{4}; +\infty)$

11. $\frac{5}{3}$

12. $(4; 6]$

13. 1

Вариант 2

1. $f(3,6) > f(1,8)$

2. а) 20; б) $\frac{1}{3}$

3. 32

4. а) $\frac{1}{a^4}$; б) $\frac{3}{m^4}$

5. а) $\frac{1}{2}$; б) 32

6. a^{-4}

7. - 6

8. $\frac{2}{m^5}$

9. 6

10. $(-\infty; 1,5)$

11. 1,7

12. $(-1; 2,5]$

13. 1

Самостоятельная работа №4. Основы тригонометрии.

Вариант 1

1. $-7 - \sqrt{2}$

2. $\frac{1}{(\cos\beta)^2}$

3. $\cos\alpha$

4. 0

5. $(-1)^n \left(-\frac{\pi}{16} + \frac{\pi n}{4}\right), n \in \mathbb{Z}$

6. $\frac{\pi}{3} + 2\pi n < x < \frac{5\pi}{3} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$

Вариант 2

1. $-\frac{5}{3} - 2\sqrt{2}$

2. $\frac{1}{(\sin\alpha)^2}$

3. $\operatorname{ctg}\alpha$

4. -1

5. $(-1)^n \left(-\frac{\pi}{16} + \frac{\pi n}{4}\right), n \in \mathbb{Z}$

6. $\frac{\pi}{3} + 2\pi n < x < \frac{5\pi}{3} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$

Самостоятельная работа №5. Производная и её применение.

Вариант 1

1. а) x^2+x ; б) $-20x^{-5}$; в) $\frac{4}{(\cos 4x)^2}$

2. 15

3. а) $\frac{3}{\sqrt{6x-7}}$; б) $-\frac{1}{4} \sin \frac{x}{4}$

4. 16 м/с

5. 1

6. 4

Вариант 2

1. а) x^3+x^2 ; б) $-42x^{-7}$; $\frac{2}{(\cos 2x)^2}$

2. 4116

3. а) $\frac{4}{\sqrt{8x+1}}$; б) $\frac{1}{4} \cos \frac{x}{4}$

4. 22 м/с

5. 10

6. 5

Самостоятельная работа №6. Интеграл и его применение.

Вариант 1

1. а) $\frac{1}{5}x^5 + C$; б) $-\cos x + C$; в) $\frac{x^2}{2} + C$

2. (-2; 17)

3. а) 9; б) 0,5

4. 0,5

5. $\frac{151}{3}$

Вариант 2

1. а) $\frac{1}{6}x^6 + C$; б) $\sin x + C$; в) $x^2 + C$

2. (-2; 17)

3. а) $\frac{128}{3}$; б) $-\frac{1}{4}$

4. $\frac{4}{3}$

5. 4,5

Самостоятельная работа №7. Комбинаторика.

Вариант 1

1. 120

2. 60

3. 10; 9

4. 16

5. 1386

6. 56

7. $\frac{1}{2^{100}}$

Вариант 2

1. 120

2. 360

3. 5

4. 12

5. 3276

6. 105

7. $\frac{1}{2^{100}}$

Самостоятельная работа №8. Элементы теории вероятностей и математической статистики.

Вариант 1

1. 0

2. 23

3. 0,04

4. 0,25

5. 4

6. 0,375

Вариант 2

1. 0

2. 30

3. 0,1

- 4. 0,25
- 5. 4
- 6. 0,375

Самостоятельная работа №9. Прямые и плоскости в пространстве.

Вариант 1

- 1. 15
- 2. 30
- 3. $\sqrt{261}$
- 4. $\sqrt{26}$

Вариант 2

- 1. 14
- 2. 24
- 3. 9
- 4. $\sqrt{193}$

Самостоятельная работа №10. Координаты и вектора.

Вариант 1

- 1. (4; 0; -1); 6
- 2. (5; -3; -4); (-1; 3; -1)
- 3. C(4; 10; 3); D(7; 12; 5)
- 4. а) 2; б) -8,5

Вариант 2

- 1. (-1; 3; -1); $\sqrt{180}$
- 2. (7; 1; -2); (6; 3; -4)
- 3. C(0; 6; 1); O(-1; 1; 1)
- 4. а) -20; б) 12,5

Самостоятельная работа №11. Многогранники и круглые тела.

Вариант 1

- 1. 168
- 2. 48
- 3. 60
- 4. 48
- 5. 1200
- 6. 168
- 7. 6
- 8. $\frac{4}{3}\pi\sqrt{12}$

Вариант 2

- 1. 740
- 2. $12\sqrt{532}$
- 3. 48
- 4. 60
- 5. 150
- 6. 168
- 7. 6
- 8. 9π

6 Ключи для оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Ключи к вопросам для экзамена:

- 1. Функции. Область определения и множество значений функций. Свойства функции. Способы задания функции.

Если каждому элементу x множества X по какому-либо закону f ставится в соответствие единственный элемент y из множества Y , то говорят, что задана функциональная зависимость y от x по закону $y=f(x)$ или функция $y=f(x)$.

При этом x называется независимой переменной (или аргументом), y – зависимой переменной (или значением функции). Множество X называется областью определения функции и обозначается $D(f)$, множество Y называется областью значений функции и обозначается $E(f)$.

Если множество X не оговорено, то под областью определения функции подразумевается область допустимых значений независимой переменной x , при котом формула имеет смысл. Например, для $f(x) = x^2 + \sqrt{10 - x}$ $D(f) = (-\infty; 10]$.

Задать функцию – значит, указать закон f или правило, позволяющее, зная x , находить соответствующее значение y .

Способы задания функции:

1. Аналитический – если функция задана с помощью формулы. Наиболее удобный способ для математического анализа, позволяющий исследовать функцию.

2. Табличный – если задана таблица значений функции, соответствующих определенным значением аргумента. Этот способ имеет широкое применение в экономике: экспериментальные измерения, таблицах бухгалтерской отчетности, банковской деятельности, статистических данных и т.п.

3. Графический – если задан график. Этот способ обычно используется с употреблением самопишущих приборов (осциллографы, сейсмографы и т.п.). Основные свойства функций:

Четность и нечетность

Монотонность

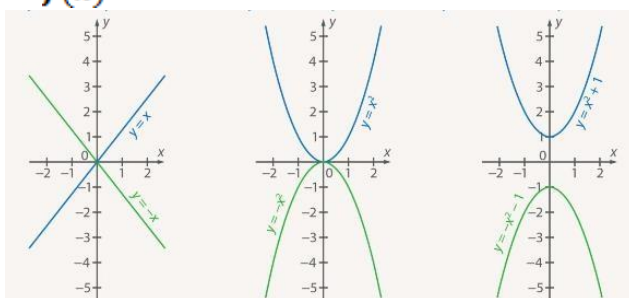
Ограниченность

Периодичность

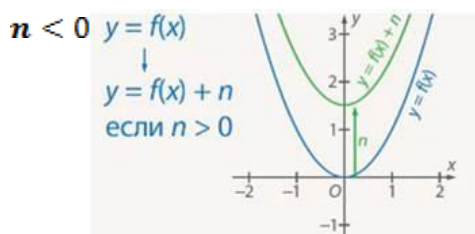
2. Промежутки возрастания и убывания, наибольшее и наименьшее значения, точки экстремума функций. Функция называется возрастающей на интервале $]a, b[$, принадлежащем области определения функции, если большим значениям независимой переменной из этого интервала соответствуют большие значения функции. Функция называется убывающей на интервале $]a, b[$, если большим значениям независимой переменной из этого интервала соответствуют меньшие значения функции. Наибольшим значением функции называется самое большое, а наименьшим значением – самое меньшее из всех ее значений. Точку x_2 называют точкой максимума функции $y = f(x)$, если для всех x из ее окрестности справедливо неравенство $f(x_1) \leq f(x_2)$. Точку x_2 называют точкой минимума функции $y = f(x)$, если для всех x из ее окрестности справедливо неравенство $f(x_1) \geq f(x_2)$.

3. Преобразования графиков. Параллельный перенос, симметрия относительно осей

координат и симметрия относительно начала координат, симметрия относительно прямой $y = x$, растяжение и сжатие вдоль осей координат Преобразование симметрии – зеркальное отражение относительно прямой. График $y = -f(x)$ получается из графика функции преобразованием симметрии относительно оси Ox .



Параллельный перенос вдоль оси Oy
 График $y = f(x) + n$ получается из графика функции $f(x)$ параллельным переносом последнего вдоль оси ординат на n единиц вверх, если $n > 0$, и на $|n|$ единиц вниз, если



Растяжение от оси Ox и сжатие к оси Ox

Чтобы построить график функции $y = kf(x)$, где $k > 0$ и $k \neq 1$, нужно ординаты точек заданного графика умножить на k . Такое преобразование называется растяжением от оси Ox с коэффициентом k , если $k > 1$, и сжатием к оси Ox, если $0 < k < 1$

Параллельный перенос вдоль оси Ox

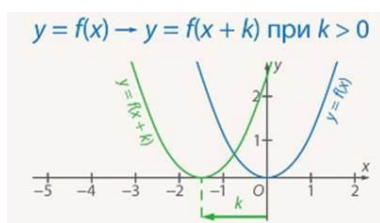


График $y = f(x + k)$ получается из графика функции $f(x)$ параллельным переносом последнего на k единиц влево, если $k > 0$, и на $|k|$ единиц вправо, если $k < 0$

4. Степени с рациональными показателями, их свойства. Степени с действительными показателями. Свойства степени с действительным показателем.

44. Свойства степеней с действительными показателями. Если $a > 0$, $b > 0$ и x, y — любые действительные числа, то справедливы следующие свойства:

$$1^0. a^x \cdot a^y = a^{x+y}. \quad 4^0. a^x \cdot b^x = (ab)^x.$$

$$2^0. a^x : a^y = a^{x-y}. \quad 5^0. \frac{a^x}{b^x} = \left(\frac{a}{b}\right)^x.$$

$$3^0. (a^x)^y = a^{xy}.$$

5. Логарифм числа. Основное логарифмическое тождество. Десятичные и натуральные логарифмы. Правила действий с логарифмами.

Логарифмом положительного числа b по основанию a , где $a > 0$, $a \neq 1$, называется показатель степени, в которую надо возвести число a , чтобы получить b . . Определение логарифма можно кратко записать так:
 $a^{\log_a b} = b$

Это равенство справедливо при $b > 0$, $a > 0$, $a \neq 1$. Его обычно называют логарифмическим тождеством.

Свойства логарифмов:

$$\log_a a = 1; \log_a 1 = 0$$

Логарифм произведения:

$$\log_a(bc) = \log_a |b| + \log_a |c| \quad (bc > 0)$$

Логарифм частного от деления:

$$\log_a \frac{b}{c} = \log_a |b| - \log_a |c| \quad \left(\frac{b}{c} > 0\right)$$

Замена основания логарифма:

$$\log_a b = \frac{\log_c b}{\log_c a}$$

Логарифм степени:

$$\log_a(b^p) = p \log_a |b| \quad (b^p > 0)$$

Логарифм корня:

$$\log_a \sqrt[k]{x} = \left(\frac{1}{k}\right) \log_a x$$

Логарифм со степенным основанием:

$$\log_{a^k} b = \frac{1}{k} \log_a b$$

$$\log_{a^q} b^p = \frac{p}{q} \log_a b$$

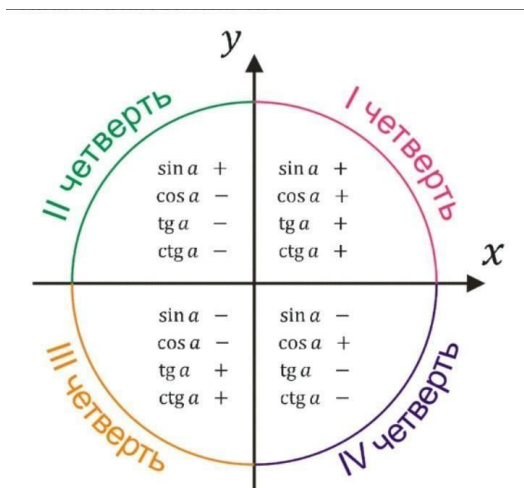
$$\log_{a^k} b^k = \log_a b$$

$$\log_a b = \frac{1}{\log_b a}$$

$$a^{\log_c d} = d^{\log_c a}$$

6. Радианная мера угла. Синус, косинус, тангенс и котангенс угла. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям.

Радиан — угол, соответствующий дуге, длина которой равна её радиусу. Синусом угла называется ордината точки, косинусом — абсцисса точки, тангенсом — отношение ординаты точки к её абсциссе.



7. Тригонометрические функции, их свойства и графики.

Свойства функции	Функция	
	$y = \sin x$	$y = \cos x$
Область определения	$D(\sin x) = \mathbb{R}$	$D(\cos x) = \mathbb{R}$
Множество значений	$E(\sin x) = [-1; 1]$	$E(\cos x) = [-1; 1]$
Четность или нечетность	Нечетная $\sin(-x) = -\sin x$	Четная $\cos(-x) = \cos x$
Периодичность	Период $T = 2\pi$, $\sin(x + 2\pi n) = \sin x$, $n \in \mathbb{Z}$.	Период $T = 2\pi$, $\cos(x + 2\pi n) = \cos x$, $n \in \mathbb{Z}$.
Промежутки возрастания	$[-\frac{\pi}{2} + 2\pi n; \frac{\pi}{2} + 2\pi n]$, $n \in \mathbb{Z}$.	$[\pi + 2\pi n; 2\pi(n + 1)]$, $n \in \mathbb{Z}$.
Промежутки убывания	$[\frac{\pi}{2} + 2\pi n; \frac{3\pi}{2} + 2\pi n]$, $n \in \mathbb{Z}$.	$[2\pi n; \pi + 2\pi n]$, $n \in \mathbb{Z}$.
Достижение наибольшего значения	$y = 1$ при $x = \frac{\pi}{2} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$.	$y = 1$ при $x = 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$.
Достижение наименьшего значения	$y = -1$ при $x = -\frac{\pi}{2} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$.	$y = -1$ при $x = \pi + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$.
Интервалы положительных значений	$y > 0$ при $x \in (2\pi n; \pi + 2\pi n)$, $n \in \mathbb{Z}$.	$y > 0$ при $x \in (-\frac{\pi}{2} + 2\pi n; \frac{\pi}{2} + 2\pi n)$, $n \in \mathbb{Z}$.
Интервалы отрицательных значений	$y < 0$ при $x \in (\pi + 2\pi n; 2\pi(n + 1))$, $n \in \mathbb{Z}$.	$y < 0$ при $x \in (\frac{\pi}{2} + 2\pi n; \frac{3\pi}{2} + 2\pi n)$, $n \in \mathbb{Z}$.
Нули функции	$y = 0$ при $x = \pi n, n \in \mathbb{Z}$.	$y = 0$ при $x = \frac{\pi}{2} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$.
Производная	$(\sin x)' = \cos x$	$(\cos x)' = -\sin x$

8. Производная. Понятие о производной функции, ее геометрический и физический смысл.

ФИЗИЧЕСКИЙ СМЫСЛ ПРОИЗВОДНОЙ

$$v(t) = s'(t)$$

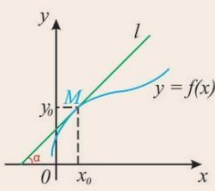
Скорость - первая производная пути во времени

$$a(t) = v'(t) = s''(t)$$

Ускорение - вторая производная пути во времени

ГЕОМЕТРИЧЕСКИЙ СМЫСЛ ПРОИЗВОДНОЙ

$y = f(x)$ - заданная функция
 l - касательная, n - нормаль, $l \perp n$
 $M(x_0, y_0)$ - точка касания
 α - угол наклона касательной
 $k = \operatorname{tg} \alpha = \alpha = \operatorname{arctg} k$
 $k = f'(x_0)$ - угловой коэффициент касательной



$$y = f(x_0) + f'(x_0)(x - x_0)$$
 - уравнение касательной

$$y = f(x_0) - \frac{1}{f'(x_0)}(x - x_0)$$
 - уравнение нормали

9. Применение производной к исследованию функций и построению графиков.

Необходимый признак экстремума функции. Если x_0 точка экстремума $f(x)$, то :

- 1) либо не существует $f'(x_0)$
- 2) либо $f'(x_0)=0$

Теорема. (Необходимое условие существования экстремума.) Если дифференцируемая функция $y=f(x)$ имеет в точке $x= x_0$ экстремум, то ее производная в этой точке обращается в нуль.

Теорема: Первый достаточный признак экстремума функции.

Если $f'(x)>0$ на интервале (x_0-b, x_0) и $f'(x)<0$ на интервале (x_0, x_0+b) т.е. меняет знак с плюса на минус при переходе на точку x_0 , т.е. x_0 – точка максимума $f(x)$, а если же меняет знак с минуса на плюс, то x_0 – точка минимума.

Для нахождения наибольшего и наименьшего значений функции на отрезке $[a, b]$ необходимо:

1) найти критические точки функции в интервале (a, b) ; 2) вычислить значения функции в найденных критических точках;

- 3) вычислить значения функции на концах отрезка, то есть при $x= a$ и $x = b$;
- 4) из всех вычисленных значений функции выбрать наибольшее и наименьшее.

План исследования свойств функции.

1. Нахождение области определения функции
2. Нули функции
3. Четность, нечетность функции
4. Промежутки знакопостоянства
5. Промежутки возрастания и убывания функции.
6. Выпуклость, вогнутость.
7. Наклонные асимптоты.

10. Применение определенного интеграла для нахождения площади криволинейной трапеции.

Формула Ньютона—Лейбница. Применения интеграла в физике и геометрии.

Криволинейная трапеция — плоская фигура, ограниченная графиком неотрицательной непрерывной функции, определенной на отрезке $[a;b]$, осью абсцисс и прямыми $x=a$ и $x= b$.

Определённый интеграл является числом, равным пределу сумм особого вида (интегральных сумм).

Геометрически определённый интеграл выражает площадь «криволинейной трапеции», ограниченной графиком функции.

$$S = \int_a^b f(x)dx = F(b)-F(a)$$

Данная формула носит название формулы Ньютона—Лейбница.

11. Основные понятия комбинаторики. Подсчет числа размещений, перестановок, сочетаний.

В комбинаторике перестановкой заданного конечного множества (все элементы различны) называется произвольный упорядоченный набор всех элементов (без повторений).

$$P_n = n!$$

В комбинаторике размещением (из n по k) называется упорядоченный набор из k различных элементов из некоторого множества различных n элементов.

$$A_n^k = \frac{n!}{(n-k)!}$$

В комбинаторике сочетанием из n по k называется набор из k элементов, выбранных из n -элементного множества, в котором не учитывается порядок элементов.

$$C_n^k = \frac{n!}{k!(n-k)!}$$

12. Событие, вероятность события, сложение и умножение вероятностей.

События называются несовместными, если в условиях испытания каждый раз возможно появление только одного из них, т.е. никакие два не могут появиться вместе в этом испытании.

Объединением двух событий A и B называется событие C , состоящее в выполнении события A или события B , или обоих событий вместе ($A \cup B$).

$$P(A+B) = P(A)+P(B)$$

Пересечением событий A и B называется событие, состоящее из элементарных событий принадлежащих и событию A , и событию B ($A \cap B$).

$$P(A \cup B) = P(A) + P(B) - P(A)P(B).$$

Дополнением события A называют событие, состоящее в не наступлении A (\bar{A}). $P(\bar{A}) \equiv 1 - P(A)$

Два события называют независимыми, если вероятность появления одного из них не зависит от того, произойдет другое событие или нет.

Два события называют зависимыми, если вероятность появления одного из них меняется в зависимости от того, произойдет другое событие или нет.

Если события A и B независимы, то вероятность их пересечения равна произведению вероятностей событий A и B :

$$P(A \cap B) = P(A) \cdot P(B)$$

13. Взаимное расположение двух прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости. Параллельность плоскостей. Перпендикулярность прямой и плоскости.

Взаимное расположение двух прямых в пространстве: 1) прямые пересекаются; 2) прямые параллельны; 3) прямые скрещиваются.

Прямая параллельна плоскости, если она параллельна прямой, принадлежащей плоскости.

Если две пересекающиеся прямые, лежащие в одной плоскости, соответственно параллельны двум прямым, лежащим в другой плоскости, то такие плоскости параллельны.

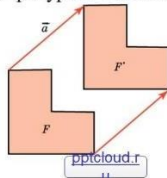
Углом между пересекающимися прямыми, называется наименьший из углов, образованных при пересечении этих прямых. Если прямая перпендикулярна к двум пересекающимся прямым, лежащим в плоскости, то она перпендикулярна к этой плоскости. Расстоянием от точки до плоскости называют длину перпендикуляра, опущенного из этой точки на плоскость. Расстояние от прямой до параллельной ей плоскости – длина перпендикуляра, опущенного из любой точки этой прямой на плоскость. Расстояние между двумя параллельными плоскостями – это расстояние от точки одной из плоскостей до другой плоскости.

14. Геометрические преобразования пространства: параллельный перенос, симметрия относительно плоскости. Параллельное проектирование

Параллельный перенос

Преобразование пространства, при котором точки A переходят в точки A' так, что векторы $\overline{AA'}$ равны заданному вектору \vec{a} , называется **параллельным переносом** на вектор \vec{a} .

Говорят, что фигура F' получается параллельным переносом фигуры F на вектор \vec{a} , если все точки фигуры F' получаются всевозможными параллельными переносами точек фигуры F на вектор \vec{a} .



Преобразование пространства, при котором каждая точка пространства отображается на точку, симметричную ей относительно плоскости π , называется симметрией пространства относительно плоскости π . Плоскость π называется плоскостью симметрии.

15. Понятие вектора. Модуль вектора. Равенство векторов. Сложение векторов.

Умножение вектора на число. Разложение вектора по направлениям. Угол между двумя векторами. Проекция вектора на ось. Координаты вектора. Скалярное произведение векторов.

Вектором называется направленный отрезок.

Модулем вектора называется длина отрезка, изображающего вектор.

Два ненулевых вектора называются коллинеарными, если они лежат на параллельных прямых или на одной прямой.

Ненулевые вектора называют равными, если их модули равны и они сонаправлены.

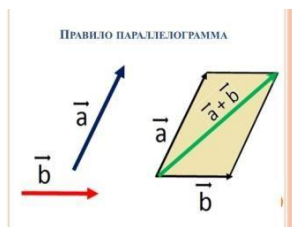
$\vec{a}(x,y)$ Тогда $|\vec{a}| = \sqrt{x^2 + y^2}$

Сложение векторов

- 1. **Правило треугольника.** Если к концу первого вектора поместить начало второго, то суммой называется вектор, идущий из начала первого вектора в конец второго вектора.



MyShared



Разностью двух векторов \vec{a} и \vec{b} называется такой вектор, сумма которого с вектором \vec{b} равна вектору \vec{a} .

$\lambda(\mu a) = (\lambda\mu) a$ - сочетательный закон; $(\lambda + \mu) a = \lambda a + \mu a$ - распределительный закон Перпендикулярные векторы — это векторы, которые образуют прямой угол между собой.

Скалярным произведением двух векторов называется число, равное произведению модулей этих векторов на косинус угла между ними.

16. Прямая и наклонная призма. Правильная призма.

Призма — многогранник, две грани которого являются равными многоугольниками, лежащими в параллельных плоскостях, а остальные — параллелограммы, имеющие общие стороны с этими многоугольниками. Высотой призмы называется расстояние между её основаниями.

Если боковые ребра перпендикулярны плоскости основания, то призма называется прямой. В противоположном случае — наклонной.

Правильная призма — это прямая призма, основанием которой является правильный многоугольник.

Диагональным сечением призмы называется её сечение плоскостью, проходящей через два боковых ребра, которые не лежат в одной грани.

17. Параллелепипед. Куб.

Параллелепипедом называется многогранник, поверхность которого состоит из 6 параллелограммов. Параллелепипед называют прямым, если его боковые ребра перпендикулярны к плоскости основания. Параллелепипед называют прямоугольным, если все

его грани – прямоугольники. Квадрат диагонали прямоугольного параллелепипеда равен сумме квадратов его измерений.

$$d^2 = a^2 + b^2 + c^2, \text{ где } a, b, c - \text{длины его измерений.}$$

Частным случаем параллелепипеда является куб. Поверхность куба состоит из шести квадратов.

18. Пирамида. Правильная пирамида. Усеченная пирамида. Тетраэдр.

Пирами́да — многогранник, одна из граней которого (называемая основанием) — произвольный многоугольник, а остальные грани (называемые боковыми гранями) — треугольники, имеющие общую вершину.

Высота пирамиды – перпендикуляр, опущенный из вершины к плоскости основания. Диагональным сечением пирамиды называется её сечение плоскостью, проходящей через два боковых ребра, которые не лежат в одной грани.

Пирамиду называют правильной, если ее основание – правильный многоугольник, а отрезок, соединяющий вершину с центром основания, является ее высотой.

Высота боковой грани правильной пирамиды, проведённая к стороне основания называется апофемой правильной пирамиды.

Усечённая пирами́да — многогранник, часть пирамиды, заключенная между основанием и плоскостью, параллельной основанию.

Усечённая пирами́да называется правильной, если она получена сечением правильной пирамиды плоскостью, параллельной основанию.

Высота боковой грани правильной усеченной пирамиды, проведённая к стороне основания называется апофемой правильной усеченной пирамиды.

19. Цилиндр и конус. Усеченный конус. Осевые сечения и сечения, параллельные основанию.

Цили́ндр— геометрическое тело, ограниченное цилиндрической поверхностью и двумя параллельными плоскостями, пересекающими её.

Боковая поверхность цилиндра – это поверхность, соединяющая края оснований, т.е. окружности. Основания цилиндра – это равные круги, лежащие в параллельных плоскостях. Осевое сечение – это сечение цилиндра плоскостью, проходящей через ось цилиндра.

$$S = 2\pi RH, \text{ где } R - \text{радиус основания, } H - \text{высота цилиндра. Сполн.} =$$

$$S_{\text{бок.}} + 2 S_{\text{осн.}}$$

Ко́нус — поверхность, образованная в пространстве множеством лучей (образующих конуса), соединяющих все точки некоторой плоской кривой (направляющей конуса) с данной точкой пространства (вершиной конуса). Основание конуса – круг; ось конуса - прямая, проходящая через центр окружности, перпендикулярно к плоскости; высота конуса - расстояние от вершины до основания конуса.

$$S = \pi R(l + R), \text{ где } R - \text{радиус основания, } l - \text{образующая.}$$

Боковой поверхностью и образующими усечённого конуса считаются части соответственно конической поверхности и её образующих, заключённые между основаниями.

Осевое сечение усеченного конуса – это сечение усеченного конуса плоскостью, проходящей через его ось.

Площадь боковой поверхности усеченного конуса равна разности площадей боковых поверхностей полного конуса и конуса, отсекаемого плоскостью, параллельной основанию конуса.

20. Шар и сфера, их сечения. Касательная плоскость к сфере.

Сфе́ра — фигура, состоящая из всех точек пространства, удалённых от данной точки на данное расстояние.

Радиусом сферы называется отрезок, соединяющий центр сферы и какую-нибудь её точку.

Шар — геометрическое тело; совокупность всех точек пространства, находящихся от центра на расстоянии, не больше заданного.

Диаметр шара – это отрезок, вокруг которого вращается полукруг. При этом образуется тело вращения – шар.

Касательной плоскостью к сфере называется плоскость, имеющая со сферой единственную общую точку.

21. Формулы объема куба, прямоугольного параллелепипеда, призмы, цилиндра. Формулы объема пирамиды и конуса.

Объём — количественная характеристика пространства, занимаемого телом или веществом. $V_{\text{призмы}} = S_{\text{осн}} \cdot H$

$$V_{\text{пир.}} = \frac{1}{3} S_{\text{осн}} \cdot H$$

$V_{\text{ус. пир.}} = \frac{1}{3} H (S_1 + S_2 + \sqrt{S_1 S_2})$, где S_1, S_2 — площади оснований.

$$V_{\text{конуса}} = \frac{1}{3} \pi R^2 H, \text{ где } R \text{ — радиус основания, } H \text{ — высота конуса.}$$

$V_{\text{ус. конуса}} = \frac{1}{3} \pi H (R_1^2 + R_1 R_2 + R_2^2)$, где H — высота ус. конуса, R_1 и R_2 — радиусы оснований.

$$V_{\text{ц.}} = 2 \pi R H, \text{ где } R \text{ — радиус основания, } H \text{ — высота цилиндра.}$$

22. Формулы площади поверхностей цилиндра и конуса. Формулы объема шара и площади сферы.

$$V_{\text{шара}} = \frac{4}{3} \pi R^3$$

$S = 4 \pi R^2$ - формула площади сферы.

$S = \pi R (l + R)$, где R — радиус основания, l — образующая - формула площади поверхности конуса.

$S_{\text{полн.}} = S_{\text{бок.}} + 2 S_{\text{осн.}}$ - формула площади поверхности цилиндра.

6.2 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1

1. (0,75;1)

2. $\frac{3a^5}{4b^4}$

3. - 8

4. [-1;1]

5. [-2;0]

6. ни четная, ни нечетная

7. $a^{0,5} b^{0,5}$

8. 2; $-\frac{1}{3}$

9. 2

10. 0,0016

11. 12,5

12. 11

13. 8

Вариант 2

1. (0,5; 0,75)

2. $\frac{3a^8}{5b^4}$

3. 8

4. $(-\infty; -\sqrt{6}) \cup (\sqrt{6}; +\infty)$

5. $(-\infty; -2] \cup [0; +\infty)$

6. четная

7. $\left(\frac{a}{b}\right)^{0,25}$

8. 11

9. 5

10. 0,0081

11. 12,5

12. 1

13. 2,4

6.3 Ключи для разноуровневых задач и заданий

Вариант

т 1

Часть 1

1. 0,41

2. 11

3. $(-1; 0) \cup (1; +\infty)$

4. 6

5. Наибольшее «18»; наименьшее «- 2»

6. x^3

7. 10

8. $\pm\sqrt{2}; \pm\frac{1}{\sqrt{2}}$

Часть 2

9. 4,5

10. 1

11. нет решений

12. 0

Часть 3.

13. $(-5; 1)$

Вариант 2

Часть 1

1. 1,24

2. 4

3. $(-\infty; -1) \cup (0; 1)$

4. 0

5. Наибольшее «18»; наименьшее «- 2»

6. x^6

7. $\sqrt{90}$

8. $\pm\sqrt{2}; \pm\frac{1}{\sqrt{2}}$

Часть 2

9. 4,5

10. 0,32

11. 3; -3

12. 3

Часть 3

13. $(-5; 1)$

**Рабочая программа учебного предмета
ООП.08 ИНФОРМАТИКА**

2024 г.

Разработчик (и):

Страмоусова С.А., преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВВГУ» в г. Артеме Текутова Т.Г.,
преподаватель академического колледжа ФГБОУ ВО «ВВГУ»

Трубицкая М.Г., преподаватель колледжа индустрии моды и красоты ФГБОУ ВО «ВВГУ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**
- 2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**
- 3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**
- 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета *ООП.08 Информатика* является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет *ООП.08 Информатика* входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	89
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в том числе:	
- теоретическое обучение	
- практические занятия	78
- самостоятельная работа	11
Промежуточная аттестация (1 семестр) – другие формы контроля	
Промежуточная аттестация (2 семестр) - дифференцированный зачет	

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику предмета ООП.08 Информатика, личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л.1 - сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе;

Л.2 - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка в информационной сфере;

Л.3 - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;

Л.4 - сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием информационно-коммуникационных технологий;

Л.5 - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий;

Л.6 - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего в информационном

обществе;

Л.7 - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

Л.8 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании технических и программных средств;

Л.9 - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций;

Л.10 - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной информатики;

Л.11 - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем в области информационных технологий;

Л.12 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;

Л.13 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- умение управлять своей познавательной деятельностью;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;
- проявление позитивного отношения к чувствам других людей и проявление готовности к сотрудничеству;
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки;
- осознание значимости науки, владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки;
- готовность к научно-техническому творчеству;
- чувство гордости за достижения отечественной информатики;
- положительное отношение к труду, целеустремленность.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;
- поиск, анализ, извлечение необходимой информации;
- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;
- участие в конкурсах и олимпиадах;
- проектная деятельность обучающихся.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;
- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.
- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности.

Учитывая специфику предмета ООП.08 Информатика, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

- М.1** - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- М.2** - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий;
- М.3** - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- М.4** - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач;
- М.5** - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий;
- М.6** - уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;
- М.7** - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения информационных задач;
- М.8** - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- М.9** - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- М.10** - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.

М.11 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

М.12 - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.13 - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;

М.14 - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;

М.15 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий;

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- способность определять и формулировать цели и задачи деятельности (конечный результат), анализировать условия и различные эффективные пути их достижения;
- способность контролировать и управлять имеющимися ресурсами (время, силы, средства, возможности и пр.); оценивать правильность выполнения работы, ее соответствие запланированному результату и плану; вносить необходимые коррективы;
- способность осознавать и оценивать содержание и результаты выполнения запланированной работы; сравнивать свои результаты и способы их достижения с результатами и способами достижения других; анализировать полученный опыт и планировать перспективы его использования в будущем учебном процессе и внеурочной деятельности.

Познавательные

- способность перерабатывать информацию, используя различные методы теоретического исследования (сопоставление, обобщение, сравнение, синтез, классификация, моделирование, прогнозирование и пр.);
- способность воспринимать информацию в различных репрезентативных системах, создавать целостный образ (предмета, ситуации, явления, закона и пр.); способность получать необходимую информацию различными способами и из различных источников; владеть приемами ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения.

Коммуникативные

- способность соблюдать культуру взаимоотношений в общении с другими людьми; инициировать коммуникацию; выбирать и использовать различные средства вербальной и невербальной коммуникации для достижения цели;
- способность осуществлять исследование (формулировать проблему, выдвигать, обосновывать и проверять гипотезы решения проблемы; проводить наблюдение и эксперимент; интерпретировать и обобщать полученные результаты и пр.)

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- учебно-исследовательская работа обучающихся;
- самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов;
- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета.

Предметные результаты

По учебному предмету *ООП.08 Информатика (базовый уровень)* требования к предметным результатам освоения базового курса информатики должны отражать:

П.1 - владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "системауправления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;

П.2 - понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;

П.3 - наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

П.4 - понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;

П.5 - понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;

П.6 - умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;

П.7 - владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;

П.8 - умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);

П.9 - умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;

П.10 - умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в

частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);

П.11 - умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;

П.12 - умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Информация и информационные процессы.		4	
<i>Тема 1.1. Информация. Измерение информации</i>	Содержание учебного материала		Л.10, М.1, М.9, П.1, П.5
	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об информационных процессах, о системах. Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. 1. Практическое занятие № 1 «Методы измерения количества информации»		
<i>Тема 1.2. Кодирование информации</i>	Содержание учебного материала		Л.5, М.1, П.1, П.5, П.6
	Кодирование информации. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Определение объемов различных носителей информации. 2. Практическое занятие № 2 «Кодирование информации»		
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение		4	
<i>Тема 2.1. Архитектура ЭВМ</i>	Содержание учебного материала		Л.8, М.1, П.1, П.2, П.4
	Принципы построения компьютеров. Аппаратные устройства компьютера. Основополагающие принципы построения компьютера. 3. Практическое занятие № 3 «Информационная система университета ВВГУ»		
<i>Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера</i>	Содержание учебного материала		Л.8, М.1, П.1, П.2, П.4, П.6
	Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение. Файловая система компьютера. Архиваторы 4. Практическое занятие № 4 «Образовательные ресурсы»		
Раздел 3. Представление информации в компьютере		6	
	Содержание учебного материала		

<i>Тема 3.1. Системы счисления.</i>	Представление о различных системах счисления, перевод числа из недесятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС.		М.1, П.1, П.7
	5. Практическое занятие № 5 «Перевод чисел из одной позиционной системы	2	

	счисления в другую»		
	6. Практическое занятие № 6 «Арифметические операции в позиционных системах счисления»	2	
<i>Тема 3.2. Представлен ие информации в компьютере.</i>	Содержание учебного материала		Л.8, М.1, П.1, П5, П.6
	Представление целых чисел. Представление вещественных чисел. Представление текстовой информации. Представление графической информации. Представление звуковой информации.		
	7. Практическое занятие № 7 «Представление информации в компьютере»	2	
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики			4
<i>Тема 4.1. Алгебра логики.</i>	Содержание учебного материала		М.1, П.1, П.7
	Логические высказывания и переменные. Логические операции. Логические выражения. Предикаты и их множества истинности.		
	8. Практическое занятие № 8 «Алгебра логики»	2	
<i>Тема 4.2. Таблицы истинности</i>	Содержание учебного материала		М.15, П.1, П.7
	Таблицы истинности. Построение таблиц истинности. Анализ таблиц истинности.		
	9. Практическое занятие № 9 «Таблицы истинности»	2	
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов			4 4
<i>Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.4, П.1, П.10
	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере. Операции редактирования и форматирования. Стилевое форматирование документа.		
	10. Практическое занятие № 10 «Редактирование документа»	2	
	11. Практическое занятие № 11 «Форматирование документа»	2	
	12. Практическое занятие № 12 «Стилевое форматирование документа»	2	
<i>Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов.</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.4, П.1, П.10
	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Автоматизация процесса создания документа. Шаблоны.		
	13. Практическое занятие № 13 «Многостраничные документы»	2	
	14. Практическое занятие № 14 «Гипертекстовые документы»	2	
	15. Практическое занятие № 15 «Шаблоны»	2	
	16. Практическое занятие № 16 «Деловые документы»	2	
17. Практическое занятие № 17 «Оформление документа по стандартам»	2		
<i>Тема 5.3.</i>	Содержание учебного материала		Л.7, М.1,

<i>Объекты компьютерной графики</i>	Компьютерная графика и её виды. Форматы графических файлов. Графически редакторы. Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения).		П.1, П.10, П.11
	18. Практическое занятие № 18 «Компьютерная графика»	2	
<i>Тема 5.4. Компьютерные презентации</i>	Содержание учебного материала		Л.7, М.1, П.1, П.10, П.11
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентаций. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации. 19. Практическое занятие № 19 «Компьютерная презентация»	2	
<i>Тема 5.5. Табличный процессор.</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.15, П.1, П.10
	Табличный процессор. Объекты табличного процессора и их свойства. Некоторые приемы ввода и редактирования данных. Копирование и перемещение данных. 20. Практическое занятие № 20 «Редактирование книги в электронной таблице»	2	
	21. Практическое занятие № 21 «Форматирование объектов в электронной таблице»	2	
<i>Тема 5.6. Встроенные функции их использование</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.15, П.1, П.10
	Общие сведения о функциях. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. 22. Практическое занятие № 22 «Математические и статистические функции»	2	
	23. Практическое занятие № 23 «Логические функции»	2	
	24. Практическое занятие № 24 «Финансовые функции»	2	
	25. Практическое занятие № 25 «Текстовые функции»	2	
<i>Тема 5.7. Инструменты анализа данных</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.13, М.15, П.1, П.10
	Диаграммы. Визуализация данных в электронных таблицах. Сортировка. Фильтрация. Подбор параметра. 26. Практическое занятие № 26 «Диаграммы»	2	
	27. Практическое занятие № 27 «Сортировка и фильтрация»	2	
	28. Практическое занятие № 28 «Подбор параметра»	2	
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования			20
<i>Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.3, П.1, П.8, П.9
	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Понятие сложности алгоритма 29. Практическое занятие № 29 «Построение алгоритма»	2	
<i>Тема 6.2.</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.3,

<i>Алгоритмическая структура</i>	Основные алгоритмические структуры: «ветвление». Анализ типовых алгоритмов. Циклическая алгоритмическая конструкция. Анализ типовых алгоритмов.		П.1, П.8, П.9
	30. Практическое занятие № 30 «Разветвляющиеся структуры»	2	
	31. Практическое занятие № 31 «Циклические структуры»	2	
<i>Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.5, П.1, П.8, П.9
	Структурная организация данных. Сведения о языке программирования. Анализ программ с помощью трассировочных таблиц.		
	32. Практическое занятие № 32 «Анализ программ с помощью трассировочных таблиц»	2	
	33. Практическое занятие № 33 «Приемы анализа программ»	2	
<i>Тема 6.4. Структурное программирование</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.5, П.1, П.8, П.9
	Структурированные типы данных. Массивы. Сортировка массива. Анализ типовых алгоритмов обработки массивов. Общие сведения о структурном программировании. Вспомогательный алгоритм. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов.		
	34. Практическое занятие № 34 «Массивы»	2	
	35. Практическое занятие № 35 «Вспомогательный алгоритм»	2	
	36. Практическое занятие № 36 «Рекурсивные алгоритмы»	2	
Раздел 7. Информационное моделирование.		20	
<i>Тема 7.1. Модели и моделирование</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.2, П.1, П.11
	Общие сведения о моделировании. Представление о компьютерных моделях. Компьютерное моделирование.		
	37. Практическое занятие № 37 «Информационное моделирование»	2	
<i>Тема 7.2. Моделирование в графах</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.2, М.7, П.1, П.11
	Алгоритмическое моделирование кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)		
	38. Практическое занятие № 38 «Алгоритм нахождения кратчайшего путей между вершинами графа»	2	
	39. Практическое занятие № 39 «Теория игр»	2	
<i>Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.6, П.1, П.4, П.10, П.11
	Общие сведения об информационных системах. Предметная область и ее моделирование. Представление о моделях данных. Реляционные базы данных.		
	40. Практическое занятие № 40 «Предметная область баз данных»	2	

<i>Тема 7.4. Система управления базами данных</i>	Содержание учебного материала		М.1, М.6, М.15, П.1, П.4, П.10, П.11
	Этапы разработки базы данных. СУБД и их классификация. Таблицы. Форма. Манипулирование данными в базе данных. Сортировка и фильтрация. Запросы. Отчеты.		
	41. Практическое занятие № 41 «Разработка базы данных»	2	
	42. Практическое занятие № 42 «Инструменты анализа данных»	2	
	43. Практическое занятие № 43 «Запросы. Отчеты»	2	
Раздел 8. Сетевые информационные технологии.			1 4
<i>Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей.</i>	Содержание учебного материала		Л.4, М.1, М.8, М.10, М.12, П.1, П.3, П.4, П.12
	Компьютерные сети и их классификация. Аппаратное и программное обеспечение компьютерных сетей. Работа в локальной сети. 44. Практическое занятие № 44 «Компьютерные сети»	2	
<i>Тема 8.2. Службы Интернета</i>	Содержание учебного материала		Л.5, Л.13, М.1, М.8, М.10, М.12, М.14, П.1, П.3, П.4, П.12
	Службы и сервиса Интернета (электронная почта, видеоконференция, форумы, мессенджеры, социальные сети). Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. 45. Практическое занятие № 45 «Службы Интернет»	2	
<i>Тема 8.3. Интернет как глобальная информационн ая система</i>	Содержание учебного материала		Л.12, М.1, М.8, М.10, М.12, М.14, П.1, П.3, П.4, П.12
	Всемирная паутина. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания. Достоверная информация в Интернете		
	46. Практическое занятие № 46 «Поиск информации в сети Интернет»	2	
	47. Практическое занятие № 47 «Создание веб-страницы»	2	
Раздел 9. Основы социальной информатики.			7
<i>Тема 9.1. Информационн ое общество</i>	Содержание учебного материала		Л.1, Л.6, Л.9, Л.11, М.1, П.1, П.4, П.12
	Понятие информационного общества. Информационные ресурсы, продукты, услуги. Информатизация образования. 48. Практическое занятие № 48 «Рынок информационных продуктов и услуг»	2	
<i>Тема 9.2. Информационное право информационная</i>	Содержание учебного материала		Л.2, Л.3, М.1, М.11, П.1, П.4, П.12
	Правовое регулирование в области информационных ресурсов. Правовые нормы использования программного обеспечения. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и		

безопасность

--

--

--

	прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задач. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)		
	49. Практическое занятие № 49 «Правовое регулирование в информационной сфере»	2	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		2	
Всего			8
			9

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины *ООП.08 Информатика* предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет информатики

Основное оборудование: Доска учебная; Информационный стенд; Мультимедийный проектор; Сетевые терминалы; Экран.

Программное обеспечение: 1. Microsoft WIN VDA PerDevice AllLng 2. Microsoft Office ProPlus Educational AllLng 3. Adobe Acrobat Reader DC. 4. Visual Studio 2017. 5. Yandex. 6. Google Chrome.

Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности

Основное оборудование: Доска стеновая; Кондиционер Zunussi; Монитор LG (23"); Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-M146, экран Lumien Eco Picture); Стол компьютерный ученический; Стол преподавателя; Стул.

Программное обеспечение: 1. Microsoft WIN VDA PerDevice AllLng. 10. Система управления гостиницей Logus HMS (для MS SQL Srv) с неограниченным количеством установок и одновременных подключений к серверу. 11. 1С:Предприятие 8 (учебная версия).

12. Adobe Acrobat Reader DC. 13. Visual Studio 2017. 14. Yandex. 15. Google Chrome. 16. InternetExplorer. 2. Microsoft Office ProPlus Educational AllLng. 3. Программа "Альт-Инвест Сумм 8".

4. Программа "Альт-Финансы 3". 6. MatLab Concurrent Academic Perpetual R2014b в составе: MatLab, Simulink, Image Processing Toolbox, Symbolic Math Toolbox. 7. Пакет обновления Компас-3D 8. Единое информационное пространство Elma с правами ВУЗElma ВРМ: Управление бизнес процессами. 9. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф. 9. СПС КонсультантЮрист: Версия.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Босова, Л. Л. Информатика. 10-й класс. Базовый уровень : учебник / Л. Л. Босова, А. Ю. Босова. — 6-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 288 с. - ISBN 978-5-09-103611-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089833>

2. Босова, Л. Л. Информатика. 11-й класс. Базовый уровень : учебник / Л. Л. Босова, А. Ю. Босова. — 5-е изд., стер. — Москва : Просвещение, 2023. — 256 с. - ISBN 978-5-09-103612-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089835>

Дополнительная литература

1. Угринович, Н.Д. Информатика: учебник / Угринович Н.Д. - Москва: КноРус, 2020. - 377 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-07314-8. - URL: <https://book.ru/book/932057>

2. Угринович, Н.Д. Информатика. Практикум: учебное пособие / Угринович Н.Д. - Москва: КноРус, 2020. - 264 с. - (СПО). - ISBN 978-5-406-07320-9. - URL: <https://book.ru/book/932058>

Электронные ресурсы

1. Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]/Режим доступа: <https://lbz.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php>

2. Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]/Режим доступа: <https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php>

3. Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: <https://lbz.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php>
4. Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: <https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php>
5. ИЗДАТЕЛЬСТВА "BOOK.RU". КОЛЛЕКЦИЯ СПО <https://www.book.ru>
6. ЭБС ИЗДАТЕЛЬСТВА "ЮРАЙТ" <https://urait.ru>
7. ЭБС ИЗДАТЕЛЬСТВА "ЛАНЬ" <https://e.lanbook.com>

Нормативные документы

1. СанПиН 42-128-4690-88. Санитарные правила содержания территорий населенных мест (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 05.08.1988 N 4690-88)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата (по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
Л.1 - сформированность гражданской позиции обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе;	Тема 9.1. Информационное общество	Контрольные вопросы Практические задания Тест
Л.2 - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка в информационной сфере;	Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	Контрольные вопросы Практические задания Тест
Л.3 - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий;	Тема 9.1. Информационное общество	Контрольные вопросы Практические задания Тест
Л.4 - сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием информационно-коммуникационных технологий	Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей	Контрольные вопросы Практические задания Тест
Л.5 - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий;	Тема 1.2. Кодирование информации Тема 8.2. Службы Интернет	Контрольные вопросы Практические задания Тест

<p>Л.6 - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего в информационном обществе;</p>	<p>Тема 9.1. Информационное общество</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>
<p>Л.7 - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий;</p>	<p>Тема 5.3. Объекты компьютерной графики Тема 5.4. Компьютерные презентации</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>
<p>Л.8 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании технических и программных средств;</p>	<p>Тема 2.1. Архитектура ЭВМ Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера Тема 3.2. Представление информации в компьютере</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>
<p>Л.9 - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы на основе развития личных</p>	<p>Тема 9.1. Информационное общество</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания</p>

информационно- коммуникационных компетенций;		Тест
Л.10 - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной информатики;	Тема 1.1. Информация. Измерение информации.	Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест
Л.11 - сформированность экологической культуры, понимание влияния социально- экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем в области информационных технологий;	Тема 9.1. Информационное общество	Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест
Л.12 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов;	Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система	Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест
Л.13 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций.	Тема 8.2. Службы Интернет	Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест
Метапредметные		
М.1 - умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	Тема 1.1. – Тема 9.2.	Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест
М.2 - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий;	Тема 7.1. Модели и моделирование Тема 7.2. Моделирование в графах	Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест

<p>М.3 - способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;</p>	<p>Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах Тема 6.2. Алгоритмические структуры</p>	<p>Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест</p>
<p>М.4 - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач;</p>	<p>Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов</p>	<p>Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест</p>
<p>М.5 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных</p>	<p>Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования Тема 6.4. Структурное программирование</p>	<p>Контрольн ые вопросы Практичес кие задания Тест</p>

технологий;		
М.6 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий;	Тема 7.2. База данных как модель предметной области Тема 7.3. система управления базами данных	Контрольные вопросы Практические задания Тест
М.7 - ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения информационных задач;	Тема 7.2. Моделирование в графах	Контрольные вопросы Практические задания Тест
М.8 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;	Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 –Тема 8.3.)	Контрольные вопросы Практические задания , Тест
М.9 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Тема 1.1. Информация. Измерение информации.	Контрольные вопросы Практические задания
М.10 - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности.	Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 –Тема 8.3.)	Контрольные вопросы Практические задания Тест
М.11 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	Контрольные вопросы Практические задания
М.12 - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-	Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 –Тема 8.3.)	Контрольные вопросы Практические задания

коммуникационных технологий;		
М.13 - самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий;	Тема 5.5. Табличный процессор Тема 5.6. Встроенные функции и их использование Тема 5.7. Инструменты анализа данных	Контрольные вопросы Практические задания Тест
М.14 - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;	Тема 8.2. Службы Интернет Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система	Контрольные вопросы Практические задания
М.15 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и	Тема 4.3. Таблицы истинности Тема 4.4. Логические задачи Тема 5.7. Инструменты	Контрольные вопросы Практические задания

коммуникационных технологий;	анализа данных Тема 7.4. Система управления базами данных	Тест
Предметные		
<p>П.1 - владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p>	<p>Раздел 1. Информация и информационные процессы Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение Раздел 3. Представление информации в компьютере Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебра логики Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования Раздел 7. Информационное моделирование Раздел 8. Сетевые информационные технологии Раздел 9. Основы социальной информатики</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания</p> <p>Тест</p>
<p>П.2 - понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p>	<p>Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания</p> <p>Тест</p>
<p>П.3 - наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-</p>	<p>Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 –Тема 8.3.)</p>	<p>Контрольные вопросы Практические</p>

приложений;		задания Тест
<p>П.4 - понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p>	<p>Тема 2.1. Архитектура ЭВМ Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера Тема 7.4. Система управления базами данных Раздел 8. Сетевые информационные технологии</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>
<p>П.5 - понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации;</p>	<p>Раздел 1. Информация и информационные процессы Тема 3.2. Представление информации в компьютере</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>

<p>П.6 - умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных;</p>	<p>Тема 1.2. Кодирование информации Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера Тема 3.2. Представление информации в компьютере</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>
<p>П.7 - владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь в взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа;</p>	<p>Тема 3.1. Системы счисления Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебра логики</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>
<p>П.8 - умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций);</p>	<p>Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования (Тема 6.1. – Тема 6.4.)</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>

<p>П.9 - умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива;</p>	<p>Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования (Тема 6.1. – Тема 6.4.)</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания</p> <p>Тест</p>
<p>П.10 - умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности,</p>	<p>Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов (Тема 5.1. – Тема 5.7.) Тема 7.3. База данных как</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания</p> <p>Тест</p>

<p>составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);</p>	<p>модель предметной области Тема 7.4. Система управления базами данных</p>	
<p>П.11 - умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</p>	<p>Тема 5.3. Объекты компьютерной графики Тема 5.4. Компьютерные презентации Раздел 7. Информационное моделирование (Тема 7.1. –Тема 7.4.)</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>
<p>П.12 - умение организовывать личное информационное пространство в областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>	<p>Раздел 8. Сетевые информационные технологии (Тема 8.1 –Тема 8.3.) Раздел 9. Основы социальной информатики (Тема 9.1. – Тема 9.2.)</p>	<p>Контрольные вопросы Практические задания Тест</p>

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ ВЛАДИВОСТОКСКИЙ
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.08 ИНФОРМАТИКА

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

ВЛАДИВОСТОК 2023

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся по программе учебного предмета *ООП.08 Информатика*.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме другие формы контроля/дифференцированного зачета (с использованием оценочного средства выполнение письменных заданий, тестирование).

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код результата обучения	Наименование результата обучения
личностные	
Л. 1	сформированность гражданской позиции в информационном обществе
Л. 2	осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка в информационной сфере
Л. 3	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий
Л. 4	сформированность нравственного сознания, этического поведения с использованием информационно-коммуникационных технологий
Л. 5	способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий
Л. 6	осознание личного вклада в построение устойчивого будущего в информационном обществе
Л. 7	готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий
Л. 8	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью при использовании технических и программных средств
Л. 9	интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций
Л. 10	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни используя достижения современной информатики

Л. 11	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем в области информационных технологий
Л. 12	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире, в том числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов
Л. 13	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций
метапредметные	

M.1	умение определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения
M.2	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий
M.3	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
M.4	ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач
M.5	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий
M.6	уметь интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий
M.7	ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения информационных задач
M.8	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
M.9	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам
M.10	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
M.11	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности
M.12	осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий
M.13	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий
M.14	принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет
M.15	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий
предметные	

<p>П.1</p>	<p>владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования</p>
<p>П.2</p>	<p>понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации</p>
<p>П.3</p>	<p>наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений</p>
<p>П.4</p>	<p>понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности,</p>

	предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет
П.5	понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации
П.6	умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных
П.7	владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа
П.8	умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)
П.9	умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива
П.10	умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)

П.11	умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования внаглядном виде
П.12	умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах

3. СООТВЕТСТВИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ КОНТРОЛИРУЕМЫМ РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела/темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Информация и информационные процессы				
<i>Тема 1.1. Информация. Измерение информации</i>	Л.10	Способность понимать свою гражданскую позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 1. Информация (Контрольные вопросы и практические задания 1-5, стр. 15) Глава 1. Информация и информационные процессы - Урок 2. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 1-5 Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М.9	Способность оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		

	П.5	Способность понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; способность определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации		
<i>Тема 1.2. Кодирование информации</i>	Л.5	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 2. Подходы к измерению информации	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 6-11

		информационных технологий		
	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	(Контрольные вопросы и практические задания 1-13, стр. 28) Глава 1. Информация и информационные процессы – Урок 3,4. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	П. 1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П. 5	Способность понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; способность определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации		
	П. 6	Способность строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных		
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение				
<i>Тема 2.1. Архитектура ЭВМ</i>	Л. 8	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственное отношение к своему здоровью при использовании технических и программных средств	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 7. Основопологающие принципы устройства ЭВМ (Контрольные вопросы и практические	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 12-16 Тест № 2 (Электронное приложение к
	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

<p style="text-align: center;">П. 1</p>	<p>Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект",</p>	<p>задания 1-11, стр. 81)</p> <p>Глава 2. Компьютер и его программное обеспечение - Урок 6. (Электронное приложение к</p>	<p>учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor10.php)</p>
--	--	---	---

		"информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/edor10.php	
	П. 2	Способность понимать основные принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденции развития компьютерных технологий; способность владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации		
	П. 4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
<i>Тема 2.2.</i>	Л. 8	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственное отношение своему здоровью при использовании технических и программных средств	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 8. Программное обеспечение компьютера (Контрольные вопросы	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 17-21 Тест № 2 (Электронн
	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

<p><i>Программное обеспечение компьютера</i></p>	<p>П. 1</p>	<p>Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект"; "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически</p>	<p>и практические задания 1-11, стр. 81)</p> <p>Глава 2. Компьютер и его программное обеспечение - Урок 7. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа:</p>	<p>ое приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)</p>
--	--------------------	--	--	---

		оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php	
	П. 2	Способность понимать основные принципы устройств и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденции развития компьютерных технологий; способность владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации		
	П. 4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П. 6	Способность строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных		
Раздел 3. Представление информации в компьютере				
	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 10 -12	Контрольные вопросы для проведения

<p>Тема 3.1. Системы счисления.</p>	<p>П. 1</p>	<p>Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект"; "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически</p>	<p>(Контрольные вопросы и практические задания 1-3, стр. 108, 1-7, стр.119, 1, стр.128)</p> <p>Глава 3. Представление информации в компьютере - Урок 8. Урок 9.</p> <p>(Электронное приложение к</p>	<p>промежуточной аттестации 22-27</p> <p>Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor1</p>
---	------------------------	--	--	---

		оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor10.php	0.php)
	П. 7	Способность владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; способность выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; способность определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа		
<i>Тема 3.2. Представление информации в компьютере</i>	Л. 8	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственное отношение своему здоровью при использовании технических и программных средств		
	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 13-16. (Контрольные вопросы и практические задания 1-6, стр. 137, 1-13, стр.143,1-5, стр.157, 1-7, стр.164)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 28-33
	П. 1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	Глава 3. Представление информации в компьютере - Урок 14. Урок 17. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor10.php)	Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor10.php)
	П. 5	Способность понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; способность определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации	учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/	

П. 6	Способность строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать	metodist/author s/i nformatika/3/e or10.php	
-----------------	--	---	--

		простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных		
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики				
<i>Тема 4.1. Алгебра логики.</i>	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	<p>Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 18 (Контрольные вопросы и практические задания 1-16, стр. 187)</p> <p>Глава 4. Элементы теории множеств алгебры логики - Урок 11. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)</p>	<p>Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 34-37</p> <p>Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)</p>
	П. 1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П. 7	Способность владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; способность выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; способность определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа		
<i>Тема 4.2. Таблицы</i>	М. 15	Способность принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий	<p>Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 19 (Контрольные вопросы и практические задания 1-8, стр. 195)</p> <p>Глава 4.</p>	<p>Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 38-39</p> <p>Тест № 4 (Электронное</p>

<i>истинности</i>	<p style="text-align: center;">П. 1</p>	<p>Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект",</p>	<p>Элементы теории множества алгебры логики -Урок 11. (Электронное приложение к учебнику «Информатика»</p>	<p>приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor1</p>
-------------------	--	--	--	---

		"информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	0.php)
	П.7	Способность владеть теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; способность выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; способность определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа		
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов				
<i>Тема 5.1. Обработка информации и в текстовых процессорах</i>	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 23 (Контрольные вопросы и практические задания 1-20, стр. 251) Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов -Урок15. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 40-48 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author
	М.4	Способность ставить и решать информационные задачи		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		

П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных	класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor10.php	s/informatika/3/eor10.php
-------------	---	---	---

		сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
<i>Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов.</i>	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 23 Контрольные вопросы и практические задания 21-30, стр. 252) Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 15. (Электронное приложение	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 49-51 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный
	М.4	Способность ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		

	<p>П.10</p> <p>Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и</p>	<p>е к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor10.php</p>	<p>ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor10.php</p>
--	--	--	--

		обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
<i>Тема 5.3. Объекты компьютерной графики</i>	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 24 Контрольные вопросы и практические задания 1-19, стр. 274)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 52-56 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)	СР № 1 Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 16. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor10.php)	
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		

<p><i>Тема 5.4. Компьютерные презентации</i></p>	Л.7	Способность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности с использованием информационно-коммуникационных технологий	<p>Босова, Л.Л. Информатика, 10 кл, § 25 (Контрольные вопросы и практические задания 1-9, стр. 284)</p> <p>СР № 2</p> <p>Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов -Урок18. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/e/or10.php)</p>	<p>Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 57-60</p> <p>Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 10 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/e/or10.php)</p>
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры получения и направления использования		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		

П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в
-------------	---

		наглядном виде		
<p><i>Тема 5.5. Табличный процессор. Основные сведения</i></p>	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	<p>Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 1-2 (Контрольные вопросы и практические задания 1-22, стр. 19, 1-16, стр.2</p> <p>7)СР</p> <p>№ 3</p> <p>Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов -Урок14. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)</p>	<p>Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 61-65</p> <p>Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)</p>
	М.1 5	Способность принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений,		

		решение уравнений)		
<i>Тема 5.6. Встроенные</i>	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 3	Контрольные вопросы для проведения

функции и их использование		достижения	(Контрольные вопросы и практические задания 1-13, стр. 44)	промежуточной аттестации 66-72
	М.15	Способность принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий	Глава 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов - Урок 14. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor11.php)	Тест № 1 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor11.php)
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	Урок 14. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor11.php)	
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 4	Контрольные вопросы для проведения промежуточно

*Тема 5.7.
Инструменты анализа
данных*

М.1 3	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной
------------------	--

(Контрольные вопросы и практические задания 1-20, стр. 60)

Глава 5.

й аттестации
73-78

Тест № 1
(Электронное приложение к учебнику)

		деятельности и жизненных ситуациях с использованием информационно-коммуникационных технологий	Современные технологии создания и обработки информационных объектов -Урок14. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor11.php)	«Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor11.php)
	М.15	Способность принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования				

<i>Тема 6.1. Основные сведения об</i>	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 5 (Контрольн ые	Контроль ные вопросы для проведени я промежуточной
---	------------	---	---	---

<i>алгоритмах</i>	М. 3	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания	вопросы и практическое издание 1-15, стр. 75)	аттестации 79-80 Тест № 2 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor11.php)
	П. 1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	СР № 4 Глава 6. Алгоритмы и элементы программирования - Урок 1. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor11.php)	
	П. 8	Способность читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)		

П. 9	Способность реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры	
-----------------	---	--

		натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива		
<i>Тема 6.2. Алгоритмиче-ские структуры</i>	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 6 (Контрольные вопросы и практические задания 1-9, стр. 84) СР № 5 Глава 6. Алгоритмы и элементы программирования -Урок 2. (Электронное приложение к учебнику «Информатик	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 81-83 Тест № 2 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11
	М. 3	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	П. 1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		

	<p>П. 8</p> <p>Способность читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных;</p>	<p>а» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor11.php</p>	<p>класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor11.php</p>
--	--	--	--

		модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)		
	П. 9	Способность реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива		
<i>Тема 6.3.</i>	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 7 (Контрольные вопросы и практические задания 1-16, стр. 99)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 84-88 Тест № 2 (Электронн
	М. 5	Способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий		

<p><i>Запись алгоритмов на языке программирования</i></p>	<p>П. 1</p>	<p>Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры</p>	<p>Глава 6. Алгоритмы и элементы программирования - Урок 3. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor11.php)</p>	<p>описание к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor11.php)</p>
---	--------------------	--	--	--

		источников их получения и направления использования		
	П. 8	Способность читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)		
	П. 9	Способность реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива		
<i>Тема 6.4.</i>	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 8-9	Контрольные вопросы для проведения промежуточно

<p><i>Структурное программирование</i></p>	<p>М. 5</p>	<p>Способность анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,</p>	<p>(Контрольные вопросы и практические задания 1-11, стр. 116, 1-13,</p>	<p>й аттестации 89-92 Тест № 2 (Электронное</p>
--	------------------------	--	--	--

		прогнозировать изменение в новых условиях с использованием информационно-коммуникационных технологий	стр.129)	приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/e/or11.php
	П. 1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	Глава 6. Алгоритмы и элементы программирования -Урок 4, Урок 5. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/e/or11.php)	
	П. 8	Способность читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций)		

	<p>П. 9</p> <p>Способность реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного</p>	
--	---	--

		в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива		
Раздел 7. Информационное моделирование.				
<i>Тема 7.1. Модели и моделирование</i>	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	<p>Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 10 (Контрольные вопросы и практические задания 1-20, стр. 145)</p> <p>СР № 6</p> <p>Глава 7. Информационное моделирование</p> <p>-Урок 6, Урок 9. Урок 10. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor11.php)</p>	<p>Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 93-95</p> <p>Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor11.php)</p>
	М.2	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий		
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		

<i>Тема 7.2. Моделирование в графах</i>	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 11 (Контрольные вопросы и практические	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 96-98
	М.2	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и		

		проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области информационных технологий	задания 1-7, стр. 159)	Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М.7	Способность ставить проблемы задачи, допускающие альтернативные решения информационных задач	СР № 7	
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	Глава 7. Информационное моделирование - Урок 7, Урок 8. (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 12	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 99-104
	М.6	Способность интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и коммуникационных технологий	(Контрольные вопросы и практические задания	

<p>Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области</p>	<p>П.1</p>	<p>Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект"; "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически</p>	<p>1-19, стр. 175)</p> <p>Глава 7. Информационное моделирование</p> <p>- Урок 15 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i</p>	<p>Тест № 3 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/eor11.php)</p>
--	-------------------	--	--	--

		оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	nformatika/3/eor11.php	
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений)		
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в		

		наглядном виде		
<i>Тема 7.4. Система управления базами данных</i>	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 13 (Контрольн ые вопросы и практическ ие задания 1-23, стр. 189)	Контрольные вопросы для проведения промежуточн ой аттестации 105- 110 Тест № 3
	М.6	Способность интегрировать знания из разных предметных областей средствами информационных и		

	коммуникационных технологий		
М.1 5	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации средствами информационных и коммуникационных технологий		
П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
		<p>СР № 8</p> <p>Глава 7. Информационное моделирование</p> <p>- Урок 15 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)</p>	<p>(Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)</p>

П.10	Способность создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая
-------------	--

		вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего		
	П.11	Способность использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде		
Раздел 8. Сетевые информационные технологии.				
<i>Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей.</i>	Л.4	Способность формировать нравственное сознание, этическое поведение с использованием информационно-коммуникационных технологий	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 14 (Контрольные вопросы и практические задания 1-29, стр. 208) СР № 9 Глава 8. Сетевые информационные технологии - Урок 11 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor11.php)	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 111-120 Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/eor11.php)
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		
	М.8	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	М.10	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности		
	М.12	Способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий		

П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект",	metodist/author/s/informatika/3/edor11.php	
------------	---	--	--

		"информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.3	Способность иметь представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		

Тема 8.2. Службы Интерне та	Л.5	Способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности в области информационных технологий	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 15 (Контрольные вопросы и практические задания 1-13, стр. 215) СР № 10 Глава 8. Сетевые информационные технологии -	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 121-126 Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный
	Л.13	Способность осознавать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе с использованием современных средств сетевых коммуникаций		

	М. 1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Урок 13 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)	ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)
	М. 8	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	М. 10	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности		
	М. 12	Способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий		
	М. 14	Способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет		

<p style="text-align: center;">П. 1</p>	<p>Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования</p>		
<p style="text-align: center;">П. 3</p>	<p>Способность иметь представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах</p>		

		разработки и функционирования интернет-приложений		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		
<i>Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная</i>	Л.12	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 16 Контрольные вопросы и практические задания 1-18, стр. 225) СР № 11	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 127-130 Тест № 4 (Электронное приложение к учебнику
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения	Глава 8. Сетевые информационные	

<i>система</i>	М.8	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	технологии - Урок 12 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/or11.php)	«Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/i/nformatika/3/or11.php)
	М.10	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с		

		соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности		
	М. 12	Способность осуществлять коммуникации во всех сферах жизни для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий		
	М. 14	Способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, быть уверенным в себе и критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет		
	П. 1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П. 3	Способность иметь представление о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений		

	<p>П. 4</p> <p>Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет</p>	
--	--	--

	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		
Раздел 9. Основы социальной информатики.				
<i>Тема 9.1. Информационное общество</i>	Л.1	Способность формировать гражданскую позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 17 (Контрольные вопросы и практические задания 1-20, стр. 240) СР № 12 Глава 9. Основы социальной информатики - Урок 16, 17 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author	Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации 131-135 Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/author/s/informatika/3/or11.php)
	Л.6	Способность личного вклада в построение устойчивого будущего в информационном обществе		
	Л.9	Способность проявлять интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы на основе развития личных информационно-коммуникационных компетенций		
	Л.11	Способность формировать экологическую культуру, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем в области информационных технологий		
	М.1	Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения		

П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект",	s/informatika/3/eor11.php	
------------	---	---	--

		"информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		
	Л.2	Способность осознавать свои конституционные права и обязанности, уважать закон и правопорядок в информационной сфере	Босова, Л.Л. Информатика, 11 кл, § 18 (Контрольн	Контрольные вопросы для проведения промежуточн ой аттестации

<p><i>Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность</i></p>	<p>Л.3</p>	<p>Способность формировать российскую гражданскую идентичность, патриотизм, чувство гордости и уважения к истории развития и достижениям отечественной информатики в мировой индустрии информационных технологий</p>	<p>ывопросы и практические задания 1-21, стр. 252)</p> <p>Глава 9. Основы социальной информатики - Урок 18 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)</p>	<p>136-145</p> <p>Тест № 5 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)</p>
	<p>М.1</p>	<p>Способность определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения</p>	<p>Глава 9. Основы социальной информатики - Урок 18 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)</p>	
	<p>М.1 1</p>	<p>Способность владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной</p>	<p>Глава 9. Основы социальной информатики - Урок 18 (Электронное приложение к учебнику «Информатика» для 11 класса [Электронный ресурс]//Режим доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/eor11.php)</p>	

		безопасности личности	доступа: https://bosova.ru/metodist/authors/informatika/3/endor11.php	
	П.1	Способность владеть представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; способность владеть методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования		
	П.4	Способность понимать угрозы информационной безопасности, использовать методы и средства противодействия этим угрозам, соблюдать меры безопасности, предотвращающие незаконное распространение персональных данных; соблюдать требования техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимать правовые основы использования компьютерных программ, баз данных		
	П.12	Способность организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах		

4. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты обучения по предмету *ООП.08 Информатика*, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устное сообщение, диспут, дискуссия*)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области. **2 балла**

– ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания практической работы

5 баллов - Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; практическая работа выполнена и оформлена правильно.

4 балла - Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в выполнении и оформлении работы.

3 балла – Работа выполнена не полностью. Допущено не более 2 ошибок в выполнении и оформлении работы.

2 балла - работа не выполнена. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании и в оформлении работы.

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *выполнение письменных разноуровневых задач и заданий*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. ПРИМЕРЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Контрольные вопросы

Раздел 1. Информация и информационные процессы

Тема 1.1. Информация. Измерение информации

- 1) Почему нельзя дать строгое и однозначное определение термину «информация»? В чём состоит принципиальное отличие информации от вещества и энергии?
- 2) Какие существуют основные философские концепции, связанные с понятием информации?
- 3) Что такое информационная культура человека? Каковы её основные составляющие?
- 4) Перечислите и охарактеризуйте основные этапы работы человека с информацией.

Тема 1.2. Кодирование информации

- 1) Что такое неопределённость знания о результате какого-либо события? Приведите пример.
- 2) В чём состоит суть содержательного подхода к определению количества информации?
- 3) Что такое бит с точки зрения содержательного подхода?
- 4) В чём состоит суть алфавитного подхода к измерению информации?
- 5) Что такое байт с точки зрения алфавитного подхода?
- 6) Какие единицы используются для измерения объёма информации, хранящейся на компьютере?

Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение

Тема 2.1. Архитектура ЭВМ

- 1) Перечислите основные фундаментальные идеи, лежащие в основе построения компьютеров.
- 2) Какие устройства принято выделять в компьютерах классической архитектуры? Сравните их с устройством машины Беббиджа.
- 3) Чем обусловлен выбор двоичного кодирования для представления информации в компьютере?
- 4) Как вы понимаете утверждение «Одно и то же значение ячейки памяти в зависимости от способа обращения к нему может использоваться и как данные, и как команда»?
- 5) В чём состоит суть принципа адресности памяти?
- 6) Почему в современных компьютерах используются устройства памяти нескольких уровней, различающиеся по времени доступа, сложности, объёму и стоимости?

Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера

- 1) В чём состоит суть принципа программного управления?
- 2) Для чего предназначена магистраль (шина)? Из каких частей она состоит?
- 3) Что такое магистрально-модульная архитектура? В чём её главное достоинство?
- 4) В чём заключается принцип открытой архитектуры?

Раздел 3. Представление информации в компьютере

Тема 3.1. Системы счисления

- 1) Что такое система счисления? Какие классы систем счисления принято выделять?
- 2) Дайте определение позиционной системы счисления. Что называется, алфавитом системы счисления? Что называется, базисом позиционной системы счисления? Что называется, основанием позиционной системы счисления?
- 3) Сколько цифр используется в системе счисления с основанием 2, 3, 5, 8, 16, 100, q?

Тема 3.2. Представление информации в компьютере

- 1) Почему множество целых чисел, представимых в памяти компьютера, дискретно, конечно и ограничено?
- 2) Какова основная идея представления текстовой информации в компьютере?

- 3) Что представляет собой кодировка ASCII? Сколько символов она включает? Какие это символы?
- 4) Что представляют собой расширения ASCII-кодировки? Назовите основные расширения ASCII-кодировки, содержащие русские буквы.
- 5) Почему при кодировании графических изображений всегда происходит потеря некоторого количества информации?
- 6) В чём суть векторного кодирования информации?
- 7) В чём суть растрового кодирования информации?
- 8) Какова физическая природа света?
- 9) Сформулируйте законы, наиболее важные для понимания сути цветопроизведения и цветового кодирования.
- 10) Каким образом происходит преобразование непрерывного звукового сигнала в дискретный цифровой код?
- 11) Как частота дискретизации и глубина кодирования влияют на качество цифрового звука?

Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики

Тема 4.1. Алгебра логики

- 1) Из данных предложений выберите те, которые являются высказываниями. Обоснуйте свой выбор.
 - 1) Как пройти в библиотеку?
 - 2) Коля спросил: «Который час?»
 - 3) Картины Пикассо слишком абстрактны.
 - 4) Компьютеры могут быть построены только на основе двоичной системы счисления.
- 2) Из каждых трёх выберите два высказывания, являющихся отрицаниями друг друга:
 - 1) «1999 < 2000», «1999 > 2000», «1999 ≤ 2000»;
 - 2) «Петя решил все задания контрольной работы», «Петя не решил все задания контрольной работы», «Петя решил не все задания контрольной работы»;
 - 3) «Луна - спутник Земли», «Неверно, что Луна - спутник Земли», «Неверно, что Луна не является спутником Земли»;

Тема 4.2. Таблицы истинности

- 1) Что представляет собой таблица истинности?
- 2) Правила составления таблиц истинности

Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов

Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах

- 1) Что, по вашему мнению, стимулировало развитие технологий обработки текстовой информации? Как это связано с понятием «бесбумажные технологии»? Наступит ли такое время, когда все технологии обработки текста будут бесбумажными?
- 2) Каковы основные правила ввода текста с клавиатуры?
- 3) В чём отличие использования в тексте символа «тире» от символа «дефис», «пробела» от «неразрывного пробела»?
- 4) Ваш одноклассник жалуется на то, что при вводе нового текста старый текст частично исчезает. Что вы ему посоветуете?
- 5) Почему правильно написанные слова оказались подчеркнуты так, как если бы в них были ошибки?
- 6) Почему иногда в тексте, написанном на одном языке, некоторые слова подчеркиваются волнистыми линиями, даже если в них нет ошибок? Как исправить эту ситуацию?
- 7) Как в документе осуществить автоматическую замену одного фрагмента текста на другой? Как, используя операцию автоматической замены, быстро объединить все абзацы текста?
- 8) Один ученик хотел заменить в тексте слово «мы» на слово «я», но получил текст, в котором появилось много ошибок. Объясните эту ситуацию. Как можно её исправить?

- 9) Списки каких типов вам известны? В каких ситуациях следует применять каждый из них?
- 10) В списке учеников вашего класса было пропущено несколько фамилий. Каким образом их можно вставить в текст?
- 11) Фамилии учеников вашего класса были введены в произвольном порядке. Каким образом можно расположить фамилии в алфавитном порядке?
- 12) В таблице выделено несколько строк. Выясните, что произойдёт при нажатии клавиши Delete; клавиши BackSpace.
- 13) Графические документы каких видов можно вставлять в текстовый документ?
- 14) В чём заключается процесс форматирования текста?
- 15) Автор некоторого документа ввёл заголовок текста, в котором символы отделил пробелами для увеличения расстояния между ними. Правильно ли он сделал? Что вы ему посоветуете?
- 16) Некоторое слово нужно обязательно разместить в данной строке текста, а оно там не умещается. Что вы предпримете в данной ситуации?
- 17) Как можно ввести в текст математические выражения, которые содержат верхний и нижний индексы, обычные дроби, буквы греческого алфавита?
- 18) Подумайте, какие преимущества обеспечивает стилевое форматирование по сравнению с прямым форматированием.

Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов

- 1) Подумайте, какие преимущества обеспечивает стилевое форматирование по сравнению с прямым форматированием.
- 2) Как можно ускорить процесс форматирования текста, в котором часто встречаются фрагменты с одинаковым форматом?
- 3) Каковы общие правила стилового оформления документов?
- 4) Выясните, что понимается под корпоративным (фирменным) стилем оформления документов. Кто и для чего его разрабатывает? Каковы его основные черты? Приведите примеры документов, оформленных в корпоративном стиле.
- 5) Что такое макрос? Для чего он используется?
- 6) Что такое структура документа? Приведите примеры структурированных документов.
- 7) Перечислите основные классы задач, связанных с автоматизацией обработки текстовой информации.
- 8) Охарактеризуйте наиболее распространённые форматы текстовых документов - TXT, RTF, PDF, DOC, DOCX, ODT.

Тема 5.3. Объекты компьютерной графики

- 1) Назовите основные виды графических изображений, выделяемые по способу их создания.
- 2) Назовите основные параметры, определяющие качество растровых изображений.
- 3) Какие преимущества при формировании изображения обеспечивает механизм слоёв?
- 4) Подготовьте небольшое сообщение об истории разработки кривых Безье.

Тема 5.4. Компьютерные презентации

- 1) Для каких целей создаются презентации?
- 2) Назовите виды компьютерных презентаций и инструменты для их создания.
- 3) Каковы основные этапы разработки компьютерной презентации? Вспомните основные этапы разработки программного обеспечения. Соотнесите их с разработкой компьютерной презентации.

Тема 5.5. Табличный процессор. Основные сведения

- 1) Что понимают под табличным процессором и электронными таблицами?
- 2) Сравните интерфейс известных вам текстового и табличного процессоров. Что у них общего? Чем они различаются?
- 3) Что такое адрес (имя) ячейки ЭТ? Как задаётся адрес ячейки, адрес диапазона ячеек?

- 4) Выясните, куда в табличном процессоре перемещается табличный курсор при нажатии клавиш Home, End, PageUp, PageDown. Куда перемещается табличный курсор при нажатии комбинации клавиш: Ctrl + →→, Ctrl + →↓, Ctrl + ←, Ctrl + →↑, Ctrl+ Home, Ctrl + End? Проведите аналогию с перемещениями текстового курсора в текстовом процессоре.
- 5) Какие типы данных могут быть занесены в ячейку ЭТ?
- 6) Какие существуют особенности ввода числовых значений в ЭТ?
- 7) Вспомните основные правила ввода формул в ЭТ. Где вы уже встречались с аналогичными правилами ввода арифметических выражений?
- 8) В чём суть принципа относительной адресации в ЭТ? Что происходит при копировании формул, содержащих относительные ссылки?
- 9) В каких случаях в формулах используются абсолютные ссылки?
- 10) В чём заключается преимущество использования ссылок в формулах?
- 11) На основании чего можно судить о том, что табличный процессор интерпретировал введённые в ячейку данные как текст? Как число?
- 12) Сравните приёмы копирования и вставки данных в текстовом и табличном процессорах. Что у них общего? Чем они различаются?

Тема 5.6. Встроенные функции и их использование

- 1) Раскройте суть математического понятия «функция». Что такое аргумент функции? Какие функции вы знаете из курса алгебры?
- 2) Что представляют собой функции в электронных таблицах? На какие категории они подразделяются?
- 3) Сколько аргументов могут иметь функции в электронных таблицах? Приведите примеры.
- 4) Данные каких типов могут быть аргументами функций? Приведите примеры.
- 5) Какие функции относятся к категории логических?
- 6) Какие значения будут в ячейках диапазона A2:B5 в результате вычисления по соответствующим формулам?

	A	B
1	-10	10
2	=И(A1>5;A1<0)	=НЕ(B1<20)
3	=ИЛИ(B1<10;B1>=20)	=И(ИЛИ(B1>5;B1<-5);НЕ(B1>10))
4	=НЕ(И(A1>-2;B1>0))	=ИЛИ(И(A1>2;A1<=10);B1<>0)
5	=НЕ(И(A2>-2;B2>0))	=НЕ(И(A1<100;B1=0))

- 7) Для чего в табличный процессор включены текстовые функции?

Тема 5.7. Инструменты анализа данных

- 1) Для чего предназначены диаграммы? Какой анализ числовых данных можно выполнить с их помощью?
- 2) Назовите основные типы диаграмм, которые могут быть построены в электронных таблицах.
- 3) Назовите основные объекты диаграмм и их свойства.
- 4) Опишите виды гистограмм. Для чего предназначен каждый из этих видов?
- 5) Для чего предназначены круговые диаграммы?
- 6) Для чего предназначены графики?
- 7) Перечислите основные операции редактирования диаграмм
- 8) Что называют сортировкой? Для чего она используется?
- 9) Сформулируйте правила, определяющие порядок сортировки данных разных типов по убыванию.

- 10) Какой порядок сортировки можно задать для числовых данных? Для текстовых данных?
- 11) Что называют фильтрацией? Для чего она используется?
- 12) Сравните операции сортировки и фильтрации. Что у них общего? Чем они различаются?

Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования

Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах

- 1) Перечислите основные свойства алгоритмов и проиллюстрируйте их примерами.
- 2) Почему кулинарный рецепт приготовления торта нельзя считать алгоритмом? Какими свойствами алгоритма он не обладает?
- 3) Перечислите известные вам способы записи алгоритмов.
- 4) Приведите примеры задач и оптимальных способов записи алгоритмов их решения.
- 5) В чём отличие шага алгоритма от команды алгоритма? Приведите пример.
- 6) Что такое сложность алгоритма? От чего она зависит в наибольшей степени?
- 7) Подсчитайте сложность алгоритма перемножения двух натуральных чисел «столбиком» при условии, что одно из них состоит из n , а второе- из m десятичных цифр.
- 8) Какой алгоритм считается эффективным?

Тема 6.2. Алгоритмические структуры

- 1) Какая алгоритмическая конструкция называется последовательной?
- 2) Какая алгоритмическая конструкция называется ветвящейся? Как она связана с последовательной?
- 3) Как на блок-схемах изображается полное ветвление? Неполное ветвление?
- 4) Какая алгоритмическая конструкция называется циклической? Как она связана с ветвящейся?

Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования

- 1) Что такое язык программирования? Опишите состав и интерфейс среды разработки программ на используемом вами языке программирования.
- 2) Приведите примеры структур данных, используемых в языке программирования Pascal.
- 3) Кратко охарактеризуйте основные элементы языка программирования Pascal.
- 4) Опишите структуру программы на языке Pascal.

Тема 6.4. Структурное программирование

- 1) Приведите примеры задач поиска информации в больших массивах данных.
- 2) Почему важно уметь решать задачи, связанные с обработкой массивов, путём однократного просмотра массива?
- 3) Имеется ли разница между операциями вставки в массив элемента на место с индексом k и замены значения элемента массива с индексом k ? Обоснуйте свой ответ.
- 4) В чём заключается сущность структурного программирования? Какие преимущества обеспечивает эта технология?
- 5) Какой алгоритм называется вспомогательным?
- 6) Вспомните, в чём состоит суть метода последовательного построения (уточнения) алгоритма. Как он называется иначе?
- 7) Опишите основные шаги разработки программы методом «сверху вниз».
- 8) Какой вспомогательный алгоритм называется рекурсивным?
- 9) Что такое граничное условие и каково его назначение в рекурсивном алгоритме?

Раздел 7. Информация и информационные процессы

Тема 7.1. Модели и моделирование

- 1) Что такое модель? Что такое моделирование? В каких областях науки и техники оно применяется?
- 2) Какие модели называются натурными? Приведите примеры натуральных моделей.
- 3) Какие модели называются информационными? Приведите примеры информационных моделей. Какова роль информатики в информационном моделировании?

- 4) Какие модели называются компьютерными информационными моделями?
- 5) Опишите основные этапы компьютерного моделирования.
- 6) Приведите примеры линейных структур данных. Чем очередь отличается от стека?
- 7) Что такое граф? Какой граф называется ориентированным?
- 8) Какой граф называется неориентированным? Какой граф называется взвешенным? Приведите примеры.
- 9) Что такое дерево? Какое дерево называется бинарным? Приведите примеры.
- 10) Почему графы и деревья считаются многоуровневыми структурами данных?
- 11) Что с вашей точки зрения более наглядно представляет структуру системы: граф или таблица? Какая форма представления информации предпочтительна для компьютерной обработки данных?
- 12) Как осуществляется переход от ориентированного графа к дереву решений?

Тема 7.2. Модели в графах

- 1) В решении каких прикладных задач используются алгоритмы нахождения кратчайшего пути между заданными вершинами в графе?

Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области

- 1) Для чего нужно упорядоченное хранение данных?
- 2) Что такое информационная система? Каково основное назначение информационных систем?
- 3) Имеете ли вы опыт использования каких-либо информационных систем?
- 4) Что такое база данных? Как связаны информационная система и база данных?
- 5) Что такое предметная область? Как представляются объекты предметной области и их свойства в информационной модели предметной области?
- 6) Что такое сущность? Что такое экземпляр сущности? Приведите примеры.
- 7) Что называют моделью «сущность–связь»?
- 8) Постройте модель «сущность–связь» для предметной области «Концертный зал».
- 9) Назовите типы связей между сущностями предметной области.
- 10) Определите тип связей между сущностями:
 - 1) КЛИЕНТ и ЗАКАЗ в интернет-магазине;
 - 2) МАШИНА и ЧАСТИ МАШИНЫ;
 - 3) УЧИТЕЛЬ и УЧЕНИК в школе;
 - 4) КОМНАТА и ГОСТЬ в отеле;
 - 5) ГРАЖДАНИН и ПАСПОРТ.
- 11) Что такое модель данных? Для чего она создаётся?
- 12) Опишите иерархическую модель данных.
- 13) Опишите сетевую модель данных.
- 14) Опишите реляционную модель данных.
- 15) Опишите таблицу реляционной БД.
- 16) Что такое ключевое поле? Каковы требования к ключевому полю?
- 17) Какого типа связи могут быть установлены между таблицами реляционной БД? Охарактеризуйте каждый тип связи.

Тема 7.4. Система управления базами данных

- 1) Охарактеризуйте суть каждого из этапов разработки БД.
- 2) Недостатками каких СУБД являются необходимость устанавливать иногда достаточно дорогие полные версии программ на каждый компьютер, высокая загруженность сети во время передачи данных, необходимость в достаточно мощных компьютерах на рабочих местах клиентов?
- 3) СУБД какого типа (файл-серверные или клиент-серверные) обеспечивают более высокую надёжность, доступность и безопасность при работе с данными?
- 4) Чем отличаются локальные СУБД от распределённых СУБД?

- 5) На протяжении многих лет одной из самых популярных в мире является СУБД Microsoft Access. Найдите информацию о том, когда была выпущена первая версия этой программы.
- 6) Что понимается под структурой БД?
- 7) Что понимается под структурой таблицы БД?
- 8) Перечислите основные типы данных СУБД Microsoft Access.
- 9) Определите тип данных для следующих полей некоторых БД: номер дома, возраст человека, номер телефона, количество учеников в классе, наличие у ученика персонального компьютера, наименование товара, дата изготовления товара.
- 10) Что вы понимаете под целостностью данных? Почему целостность данных является одним из важнейших свойств БД?
- 11) Для чего в БД используются формы?
- 12) Что такое манипулирование данными? Какие инструменты манипулирования данными имеются в СУБД?
- 13) Что такое фильтр?
- 14) Что такое запрос?
- 15) Что такое отчёт?

Раздел 8. Сетевые информационные технологии

Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей

- 1) Что такое компьютерная сеть? Какие возможности она предоставляет?
- 2) Какие функции выполняет компьютер-сервер в сети? Какой компьютер называют клиентом?
- 3) По каким основаниям можно классифицировать компьютерные сети?
- 4) Какую сеть называют одноранговой? Что представляет собой сеть с выделенным сервером?
- 5) Назовите виды компьютерных сетей по территориальной распространённости.
- 6) Какое программное обеспечение используют в компьютерных сетях? В чём суть клиент-серверного программного обеспечения?
- 7) Что представляют собой сетевые протоколы? Для чего они нужны?
- 8) На основе какого стека (набора) протоколов осуществляется передача данных в современных сетях? Назовите его составляющие и опишите их функции.
- 9) Какая сеть называется локальной?
- 10) Что такое топология сети? Какие бывают топологии локальной сети? Какая топология является наиболее распространённой в наше время?
- 11) Какие сети называются глобальными?
- 12) Что такое Интернет?
- 13) Что называется доменным именем? Приведите примеры доменных имён.
- 14) Назовите виды и приведите примеры доменов верхнего уровня.
- 15) Объясните назначение DNS-серверов.

Тема 8.2. Службы Интернета

- 1) Что понимается под службой Интернета?
- 2) В чём различие между информационными и коммуникационными службами Интернета?
- 3) Назовите известные вам информационные службы Интернета и объясните их назначение.
- 4) Как устроен универсальный указатель ресурса в Интернете? Для чего он предназначен?
- 5) Назовите известные вам коммуникационные службы Интернета.
- 6) Что представляют собой социальные сети?
- 7) Что такое сетевой этикет? Каковы его основные правила?

Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система

- 1) Что представляет собой веб-страница с точки зрения пользователя и с точки зрения её разработчика?

- 2) В чём, по вашему мнению, состоит одно из основных отличий веб-страницы от обычного текстового документа?
- 3) Назовите два основных веб-стандарта. Для чего предназначен каждый из них?
- 4) Какие способы поиска документа во Всемирной паутине вам известны?
- 5) Что такое поисковая система? Что такое поисковая машина?
- 6) Какие типы поисковых систем можно выделить в зависимости от принципа их действия?
- 7) Зная, что такое точность информации, дайте определение парному понятию «информационный шум».
- 8) Зная, что такое полнота информации, дайте определение парному понятию «потери информации».
- 9) Какая информация называется релевантной? Как связаны полнота и точность с качеством (эффективностью) поиска?

Раздел 9. Основы социальной информатики

Тема 9.1. Информационное общество

- 1) Какие социально-экономические стадии прошло человечество в своём развитии? Какой критерий может быть использован для определения стадии общественного развития?
- 2) Что такое информационное общество? Назовите его основные черты.
- 3) Поясните смысл термина «ресурс». Какие бывают ресурсы?
- 4) Что называют информационными ресурсами?
- 5) Что такое информационный продукт? Чем информационные продукты отличаются от других продуктов?
- 6) Что такое информационная услуга? Приведите примеры.
- 7) Пользовались ли вы информационными услугами лично?
- 8) Опишите структуру рынка информационных ресурсов и услуг.
- 9) На рынке информационных продуктов и услуг, как и на любом другом рынке, есть поставщики (продавцы) и потребители (покупатели). Кто может быть поставщиком информационных продуктов и услуг? Кто может быть покупателем информационных продуктов и услуг? Приведите примеры.
- 10) Знаете ли вы о том, что ещё 50 лет тому назад выпускнику среднего или высшего учебного заведения было достаточно полученных им знаний для успешной профессиональной деятельности практически на протяжении всей жизни? Согласны ли вы с тем, что в наше время это не так? Будьте готовы обосновать свою точку зрения.
- 11) Опишите идеальный электронный учебник, с которым было бы интересно работать современному школьнику.
- 12) Какие образовательные ресурсы называются открытыми?
- 13) Назовите ключевые события, определяющие развитие информационного общества в России.
- 14) Назовите основные направления государственной программы «Информационное общество (2011–2020)».

Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность

- 1) Какие права принадлежат собственнику информационного объекта?
- 2) Кто считается владельцем информации?
- 3) Кто считается потребителем информации?
- 4) Каким законом регулируются отношения, возникающие при осуществлении права на поиск, получение, передачу, производство и распространение информации?
- 5) К каким объектам приравнены компьютерные программы и базы данных? Чем регулируются права на эти информационные объекты?
- 6) В каком случае использование программного обеспечения является законным?
- 7) Что такое лицензия на программное обеспечение? Какие виды лицензий вам известны? Приведите примеры известных вам продуктов, имеющих лицензии разных видов.
- 8) Зачем нужны законодательные акты в информационной сфере?

- 9) Что такое информационная безопасность информационной системы? За счёт чего она достигается?
- 10) Что понимается под доступностью информации? Приведите пример, когда это условие нарушается.
- 11) Что понимается под целостностью информации? Приведите пример, когда это условие нарушается.
- 12) Что понимается под конфиденциальностью информации? Приведите пример, когда это условие нарушается.
- 13) В чём, на ваш взгляд, проявляются доступность, целостность и конфиденциальность при взаимодействии:
 - 1) между поликлиникой и пациентом;
 - 2) между школой и родителями (законными представителями) ученика;
 - 3) между банком и его клиентом?
- 14) В чём заключается защита информации?
- 15) Чем отличается несанкционированное воздействие на информацию от преднамеренного воздействия на информацию? В чём их опасность?
- 16) Какие меры следует принимать для защиты информации на своём личном компьютере?
- 17) Какие меры по защите информации принимаются в вашей школе?

5.2 Практические задания

Раздел 1. Информация и информационные процессы

Тема 1.1. Информация. Измерение информации

- 1) Объясните значение слов «идентификация», «организация», «реорганизация», «интерпретация», «рефлексия». Представьте один из перечисленных процессов с помощью сиквейна - пятистрочника, строящегося по следующей схеме: название темы сиквейна (в данном случае название процесса) одним словом или словосочетанием; описание темы двумя прилагательными или причастиями; описание действий, связанных с темой, тремя словами; фраза из четырёх слов, показывающая отношение к теме, объекту

Тема 1.2. Кодирование информации

- 1) При угадывании целого числа в некотором диапазоне было получено 5 бит информации. Каковы наибольшее и наименьшее числа этого диапазона?
- 2) Какое максимальное количество вопросов достаточно задать вашему собеседнику, чтобы точно определить день и месяц его рождения?
- 3) Закодируйте фразу «ALL IN GOOD TIME» кодом Бодо и восьмиразрядным компьютерным кодом. Сравните полученные информационные объёмы текста.
- 4) Объём сообщения, содержащего 11 264 символа, равен 11 Кбайт. Определите максимальную мощность алфавита, который мог быть использован для кодирования этого сообщения? Какова минимальная мощность алфавита, использование которого привело к такому же информационному объёму закодированного сообщения?
- 5) В школе 750 учащихся, коды учащихся записаны в школьной информационной системе с помощью минимального количества бит. Каков информационный объём в байтах сообщения о кодах 180 учащихся начальных классов?

Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение

Тема 2.1. Архитектура ЭВМ

- 1) Подготовьте сообщение о Джоне фон Неймане и его вкладе в развитие компьютерной техники.

Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера

- 2) Перечислите основные программы, которые вы используете, выйдя в Интернет

Раздел 3. Представление информации в компьютере

Тема 3.1. Системы счисления

- 1) Переведите целые числа из десятичной системы счисления в двоичную систему счисления:
а) 1025; б) 512; в)
- 2) Переведите целое число 1147 из десятичной системы счисления в системы счисления:
а) пятеричную; б) восьмеричную; в) шестнадцатеричную.
- 3) Переведите двоичные числа в восьмеричную систему счисления:
а) 1010001001011; б) 1010,00100101.
- 4) Переведите двоичные числа в шестнадцатеричную систему счисления:
а) 1010001001011; б) 1010,00100101.
- 5) Переведите числа в двоичную систему счисления:
а) 266₈; б) 266₁₆
- 6) Переведите числа из восьмеричной системы счисления в шестнадцатеричную:
а) 12754; б) 1515.
- 7) Переведите числа из шестнадцатеричной системы счисления в восьмеричную:
а) 1AE2; б) 1C1C
- 8) Выполните арифметические операции над двоичными числами:
а) 10010011 + 101101;
б) 110010,11 + 110110,11;
в) 110101110 – 10111111;
г) 111110 · 100010;
д) 1111100101 : 101011.

Тема 3.2. Представление информации в компьютере

- 1) Представьте в восьмиразрядном формате прямые коды десятичных чисел:
а) 64; б) 58; в) 72; г) –96.
- 2) Можно ли числа 43₁₆, 101010₂, 129₁₀ и –52₁₀ сохранить в однобайтовом формате?
- 3) Как определяется диапазон представления в компьютере целых чисел без знака? Со знаком?
- 4) Представьте в восьмиразрядном формате дополнительные коды двоичных чисел:
а) +1010; б) –1001; в) –11; г) –11011.
- 5) Найдите десятичные эквиваленты чисел, представленных в прямом коде:
а) 00000100; б) 00001001; в) 10000011; г) 10000110
- 6) Как известно, кодовые таблицы каждому символу алфавита ставят в соответствие его двоичный код. Как, в таком случае, вы можете объяснить вид таблицы 3.8 «Кодировка ASCII»? декодируйте сообщение 01101100 0110000101110000 01110100 01101111 01110000
- 7) Сравните подходы к расположению русских букв в кодировках Windows-1251 и КОИ-8.
- 8) Производится четырёхканальная (квадро) звукозапись с частотой дискретизации 32 кГц и 32-битным разрешением. Запись длится 4 минуты, её результаты заносятся в файл, сжатие данных не производится. Определите приблизительно размер полученного файла (в мегабайтах). В качестве ответа укажите ближайшее к размеру файла целое число, кратное 10.
- 9) Музыкальный фрагмент был записан в формате моно, оцифрован и сохранён в виде файла без использования сжатия данных. Размер полученного файла - 49 Мбайт. Затем тот же музыкальный фрагмент был записан повторно в формате стерео (двухканальная запись) и оцифрован с разрешением в 4 раза выше и частотой дискретизации в 3,5 раза меньше, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Укажите в мегабайтах размер файла, полученного при повторной записи.
- 10) Музыкальный фрагмент был оцифрован и записан в виде файла без использования сжатия данных. Получившийся файл был передан в город А по каналу связи за 32 секунды. Затем тот же музыкальный фрагмент был оцифрован повторно с разрешением

в 3 раза выше и частотой дискретизации в 3 раза выше, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Полученный файл был передан в город Б.

- 11) Пропускная способность канала связи с городом Б в 2 раза выше, чем канала связи с городом А. Сколько секунд длилась передача файла в город Б?
- 12) Музыкальный фрагмент был оцифрован и записан в виде файла без использования сжатия данных. Получившийся файл был передан в город А по каналу связи за 96 секунд. Затем тот же музыкальный фрагмент был оцифрован повторно с разрешением в 4 раза выше и частотой дискретизации в 3 раза ниже, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Полученный файл был передан в город Б за 16 секунд. Во сколько раз пропускная способность канала связи с городом Б больше пропускной способности канала связи с городом А?
- 13) В сети Интернет найдите информацию о записи музыкальных произведений в формате MIDI. Почему запись звука в этом формате считают аналогичной векторному методу кодирования графических изображений?

Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики

Тема 4.1. Алгебра логики

- 1) Рассмотрите следующие элементарные высказывания: А= «Река Днепр впадает в Черное море», В= «45 - простое число», С= «Вена - столица Австрии», D= «0 - натуральное число». Определите, какие из них истинные, а какие ложные.
- 2) Представьте каждую поговорку в виде сложного логического высказывания, построенного на основе простых высказываний. Ответ обоснуйте при помощи таблиц истинности.
 - 1) На вкус и цвет товарищей нет.
 - 2) Если долго мучиться, что-нибудь получится.
- 3) Вычислите:
 - 1) $1 \vee X \wedge 0$;
 - 2) $X \wedge X \wedge 1$;
 - 3) $0 \wedge X \vee 0$;

Тема 4.2. Таблицы истинности

- 1) Составлена таблица истинности для логического выражения, содержащего n переменных. Известно m - количество строк, в которых выражение принимает значение 0. Требуется выяснить, в скольких случаях логическое выражение примет значение 1 при следующих значениях n и m :
 - 1) $n=6, m=15$;
 - 2) $n=7, m=100$;
 - 3) $n=10, m=500$
- 2) Постройте таблицы истинности для следующих логических выражений:
 - 1) $(A \rightarrow \neg B) \rightarrow \neg(A \wedge B)$;
 - 2) $(A \rightarrow \neg B) \rightarrow \neg((A \rightarrow \neg B) \rightarrow \neg A)$;
 - 3) $(A \rightarrow \neg(C \rightarrow \neg B)) \rightarrow \neg(B \vee C)$.

Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов

Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах

- 1) На страницах Википедии найдите информацию об истории создания программы Microsoft Word. Составьте хронологическую таблицу.
- 2) Найдите информацию о разных способах ввода текста в память компьютера (рукописном, голосовом, сканировании). Какое оборудование и программное обеспечение для этого используют?

Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов

- 1) Найдите информацию о правилах оформления деловых документов (заявления, справки, докладной записки и др.). Выясните, какие существуют требования к их оформлению.

- 2) Исследуйте шаблоны документов текстового процессора, имеющегося в вашем распоряжении. Выясните их количество, тематику документов, которые могут быть созданы на их основе.
- 3) Создайте кластер «Инструменты автоматизации создания текстовых документов» с учётом таких групп операций, как ввод, редактирование и форматирование.

Тема 5.3. Объекты компьютерной графики

- 1) Проведите сравнительный анализ растровой и векторной графики с точки зрения технологии создания изображений, возможности их редактирования (включая масштабирование), объёма занимаемой памяти, применения и других характеристик.
- 2) Сколько памяти требуется для хранения изображения размером 1280×1024 пикселей при использовании палитры из 16 777 216 цветовых оттенков?
- 3) В зависимости от области применения выделяют научную, деловую, конструкторскую, иллюстративную, художественную и рекламную графику. Подберите печатные или электронные образцы изображений каждого вида.

Тема 5.4. Компьютерные презентации

- 1) Подготовьте презентацию об учёном, внёсшем вклад в развитие компьютерных наук. Презентация должна содержать не более пяти наиболее впечатляющих фактов из жизни этого человека. Попробуйте создать презентацию с помощью веб сервиса Prezi.com (материалы для его самостоятельного освоения можно найти на сайте prezi.ru/o-prezi.html). Будьте готовы выступить с презентацией перед своими одноклассниками.

Тема 5.5. Табличный процессор. Основные сведения

- 1) Значение переменной x находится в ячейке A1, значение переменной y- в ячейке A2, значение переменной z- в ячейке A3. Запишите формулы для вычисления в электронных таблицах значений выражений:
 - 1) $(x + y + z) : 3$;
 - 2) $5x^3 + 4y^2 - 3z^18$.
- 2) В ячейке B3 записана формула $=C\$2 + \$D3 + 2$. Какой вид приобретёт формула после копирования её в ячейку B2?
- 3) Измерьте длину, ширину и высоту кухни, прихожей и жилых комнат вашей квартиры. Создайте в табличном процессоре таблицу с результатами измерений. Вычислите площадь пола, площадь стен и объём каждого из помещений, а также общую площадь всех помещений.
- 4) В табличном процессоре создайте таблицу вида:

Страна	Площадь, кв. км	Население, млн чел.	Плотность	Проценты

Тема 5.6. Встроенные функции и их использование

- 1) Десять спортсменов-многоборцев принимают участие в соревнованиях по пяти видам спорта: бег на 60 м с барьерами, прыжок в высоту, толкание ядра, прыжок в длину, бег на 800 м. На квалификационном этапе по каждому виду спорта спортсмен может набрать от 0 до 30 очков. Спортсмен проходит в группу финалистов, если он набирает в сумме 100 и более очков. Создайте электронную таблицу следующего вида: Введите данные и выполните необходимые расчёты.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	Фамилия	Бег на 60 м с барьерами	Прыжок в высоту	Толкание ядра	Прыжок в длину	Бег на 800 м	Сумма баллов	Результат
2								
3								
10				...				
11								
12	Количество финалистов							

- 2) Как изменится цена некоторого товара, если сначала её увеличить на 25%, а затем уменьшить на 25%?
- 3) Клиент хочет выяснить, какие условия вклада в банк выгоднее ему: 10,5% годовых с начислением процентов ежемесячно или 12% годовых с начислением процентов каждые полгода. Какая функция нужна для решения этой задачи?

Тема 5.7. Инструменты анализа данных

- 1) По представленной ниже информации составьте таблицу распределения суши и воды на поверхности земного шара. Площадь поверхности Земли - 510 072 тыс. кв. км, в том числе площадь суши - 148 940 тыс. кв. км (29,2%), площадь водной поверхности - 361 132 тыс. кв. км (70,8%). При этом суша большей частью лежит в Северном полушарии, а водная поверхность - наоборот. В Северном полушарии водная поверхность занимает 61%, а поверхность суши - 39%; для Южного полушария эти соотношения таковы: 81% воды и 19% суши. По данным полученной таблицы постройте следующие диаграммы:
 - 1) гистограмму с группировкой;
 - 2) гистограмму с накоплением;
 - 3) нормированную гистограмму с накоплением;
 - 4) объёмную гистограмму с накоплением;
 - 5) круговую;
 - 6) линейчатую с группировкой.
- 2) Используя возможность подбора параметра, решите квадратное уравнение $x^2 + 2x - 15 = 0$.

Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования

Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах

- 1) Переформулируйте описание способа проведения перпендикуляра к прямой в заданной точке так, чтобы оно стало алгоритмом.
- 2) Есть двое песочных часов: на 3 и на 8 минут. Для приготовления эликсира бессмертия его надо варить ровно 7 минут. Как это сделать?
- 3) Придумайте систему команд исполнителя Колдун. Запишите с их помощью план действий исполнителя по приготовлению эликсира.
- 4) Исполнитель Вычислитель получает на вход целое число x и может выполнять с ним преобразования по алгоритму, состоящему из любого количества команд: 1) прибавить 5; 2) вычесть 2. Сколько разных алгоритмов, состоящих из пяти команд, можно составить для этого исполнителя? Сколько из них будут приводить к одинаковым результатам для заданного числа x ?
- 5) Как известно, для каждого исполнителя набор допустимых действий всегда ограничен, иначе говоря, не может существовать исполнителя, для которого любое действие является допустимым. Докажите это утверждение, предположив, что такой исполнитель существует.
- 6) Исполнитель Автомат получает на вход четырёхзначное число. Это число он преобразует по следующему алгоритму:
 - 1) вычисляется сумма первой и второй цифр числа;
 - 2) вычисляется сумма второй и третьей цифр числа;
 - 3) вычисляется сумма третьей и четвёртой цифр числа;
 - 4) из полученных трёх чисел (сумм) выбирается и отбрасывается одно - не превышающее двух других чисел;
- 7) Подготовьте краткое сообщение об одном из учёных (А. Тьюринг, Э. Пост, А. Н. Колмогоров, А. А. Марков и др.), внёсших вклад в развитие теории алгоритмов.
- 8) Постройте эффективный алгоритм возведения числа x в степень $n = 152$.

Тема 6.2. Алгоритмические структуры

- 1) Петя приглашён в гости к однокласснику Васе, живущему в квартире No 362 шестнадцатизэтажного десятиподъездного дома. Петя забыл, в каком подъезде и на каком этаже живёт Вася, но знает, что в доме на каждой лестничной площадке по 4

квартиры. Помогите Пете узнать, в каком подъезде и на каком этаже находится нужная ему квартира.

- 2) Автомат по продаже напитков имеет только две кнопки (А и В), но должен продавать 4 напитка: горячий кофе, горячий чай, холодный яблочный сок и холодную газировку. Представьте в форме блок-схемы алгоритм работы такого автомата.
- 3) Разработайте и составьте в словесной форме инструкцию для школьного охранника: в какой последовательности и что он должен проверять (наличие пропуска, соответствие фотографии, есть ли сменная обувь и т. п.) и как реагировать на выявленные нарушения (вызвать милицию, отправить домой, сделать замечание, но пропустить, и т. д.).
- 4) Водитель автобуса, в котором К мест, продаёт билеты и по одному пропускает пассажиров в автобус. Он должен завершить посадку и уехать либо когда в автобус войдут все желающие, либо когда все места будут заняты. Составьте алгоритм действий водителя.

Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования

- 1) Вещественные числа x , y , z являются исходными данными для следующего алгоритма:
 - 1) переменной m присвоить значение x ;
 - 2) сравнить значения m и y : если y больше m , переменной m присвоить значение y ;
 - 3) сравнить значения m и z : если z больше m , переменной m присвоить значение z .
- 2) Выясните, какую задачу решает этот алгоритм. Запишите его на языке программирования Pascal. Решите аналогичную задачу для чисел x , y , z и w .
- 3) Напишите программу, выводющую на экран все чётные трёхзначные числа.
- 4) Напишите программу, подсчитывающую сумму квадратов всех чисел от 1 до n .
- 5) Напишите программу, позволяющую определить, входит ли заданная цифра в некоторое целое неотрицательное число.
- 6) Разработайте программу перевода десятичного натурального числа n в троичную систему счисления.

Тема 6.4. Структурное программирование

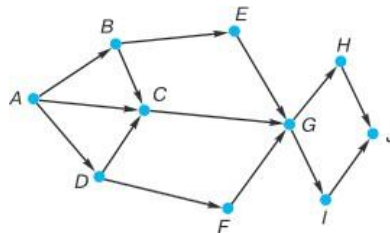
- 1) Дано натуральное десятичное число $n \leq 32\,000$. Напишите программу, в которой:
 - 1) из цифр данного числа формируется одномерный целочисленный массив;
 - 2) определяются наибольшая и наименьшая цифры данного числа;
 - 3) находятся сумма и произведение цифр, образующих данное число.
- 2) Требуется упорядочить по весу в порядке неубывания n непрозрачных банок с чаем, имея в своём распоряжении только чашечные весы без гирь. Опишите возможный алгоритм решения этой задачи.
- 3) Исполнитель Калькулятор имеет следующую систему команд:
 - 1) прибавь 1;
 - 2) умножь на 2.С помощью первой из них исполнитель увеличивает число на экране на 2, с помощью второй - в 2 раза.
 - 1) Выясните, сколько разных программ, преобразующих число 1 в число 20, можно составить для этого исполнителя.
 - 2) Сколько среди них таких программ, у которых в качестве промежуточного результата обязательно получается число 15?
 - 3) Сколько среди них таких программ, у которых в качестве промежуточного результата никогда не получается число 12?
- 4) Попробуйте найти рекурсивные синтаксические структуры:
 - 1) в поэме А. Блока «Двенадцать»;
 - 2) в стихотворении М. Лермонтова «Сон»;
 - 3) в романе М. Булгакова «Мастер и Маргарита»;
 - 4) в фольклоре.
- 5) Найдите информацию о таких геометрических фракталах, как Снежинка Коха, Т-квадрат, Н-фрактал, кривая Леви, Драконова ломаная.

- 6) Напишите программу вычисления значения функции $F(n)$, рассмотренной в примере 4 этого параграфа. Вычислите с её помощью значение функции $F(7)$.

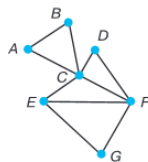
Раздел 7. Информация и информационные процессы

Тема 7.1. Модели и моделирование

- Информация о родственных связях в некоторой семье представлена следующим образом:
 $\text{parent}(\text{Юрий, Пётр})$; $\text{parent}(\text{Анна, Ева})$; $\text{parent}(\text{Ирина, Георгий})$; $\text{parent}(\text{Маргарита, Анна})$; $\text{parent}(\text{Анна, Николай})$; $\text{parent}(\text{Пётр, Георгий})$; $\text{parent}(\text{Михаил, Николай})$; $\text{parent}(\text{Маргарита, Пётр})$; $\text{parent}(\text{Юрий, Анна})$; $\text{parent}(\text{Маргарита, Александр})$; $\text{parent}(\text{Дарья, Руслан})$; $\text{parent}(\text{Александр, Руслан})$; $\text{parent}(\text{Михаил, Ева})$; $\text{parent}(\text{Юрий, Александр})$.
 Запись $\text{parent}(A, B)$ означает, что A является родителем B .
 Нарисуйте генеалогическое древо этой семьи. Сколько у Ирины племянников и племянниц?
- В кладовке хранятся ёлочные игрушки - большие и маленькие красные и золотые шары и звёзды. При этом игрушки разного размера, цвета и формы хранятся в отдельных коробках. Например, в одной коробке - большие красные звёзды, в другой - маленькие красные звёзды и т. д. Известно, что среди игрушек нет ни маленьких шаров, ни маленьких золотых звёзд. Всего звёзд 25, а шаров - 17. Всего больших игрушек - 32; красных игрушек - 28. Золотых звёзд на 2 больше, чем золотых шаров. В скольких коробках хранятся игрушки? Сколько игрушек в каждой коробке?
- Постройте граф, представляющий состав игрушек. Используйте его для решения задачи. Представьте эту же информацию в табличной форме.
- Решите следующую задачу, составив двоичную матрицу. Ваня, Кирилл, Петя и Саша учатся в 5, 6, 7 и 8 классах. Как-то они отправились в лес за белыми грибами. Шестикласснику не повезло - он не нашёл ни одного гриба, а Петя с пятиклассником нашли много грибов. Ваня и семиклассник нашли куст малины и позвали Кирилла полакомиться ягодами. Восьмиклассник, шестиклассник и Кирилл объясняли Саше, как ориентироваться на местности. В каком классе учится каждый из мальчиков?
- На рисунке представлена схема дорог, связывающих города $A, B, C, D, E, F, G, H, I, J$. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой. Сколько разных путей существует из города A в город J ?



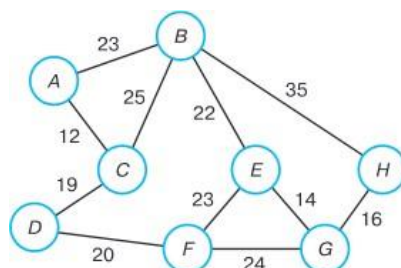
- 6) На рисунке представлена схема дорог, связывающих населённые пункты A, B, C, D, E, F, G . В таблице содержатся сведения о длинах этих дорог (в километрах). Схему и таблицу создавали независимо друг от друга, поэтому в них используются разные обозначения. Необходимо выяснить длину пути в километрах из пункта E в пункт F .



	Г1	Г2	Г3	Г4	Г5	Г6	Г7
Г1		9		2			
Г2	9			8		11	
Г3					3	12	
Г4	2	8				4	7
Г5			3			11	
Г6		11	12	4	11		9
Г7				7		9	

Тема 7.2. Модели в графах

- 1) С помощью алгоритма Дейкстры найдите кратчайший путь между вершинами А и G следующего графа:



- 2) На столе лежит 25 спичек. Играют двое. Игроки по очереди могут взять от одной до четырёх спичек. Кто не может сделать ход (т. к. спичек не осталось), проигрывает. Другими словами, выигрывает взявший последнюю спичку. Выясните, у кого из игроков есть выигрышная стратегия.
- 3) Выясните, у кого из двух игроков есть выигрышная стратегия в такой игре: начальная позиция - на столе лежит 107 спичек, за один ход можно брать 1 или 2 спички. Выигрывает тот, кто взял последнюю спичку.
- 4) Два игрока играют в следующую игру. Перед ними лежат две кучки камней, в первой из которых 2, во второй - 3 камня. У каждого игрока неограниченное количество камней. Игроки ходят по очереди. Ход состоит в том, что игрок или увеличивает число камней в какой-то куче в 3 раза, или добавляет 3 камня в любую из куч. Выигрывает игрок, после хода которого общее число камней в двух кучах становится не менее 35. Кто выигрывает - игрок, делающий ход первым, или игрок, делающий ход вторым?

Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области

- 1) Во фрагменте БД представлены сведения о родственных отношениях:

Таблица 1

ID	Фамилия И. О.	Пол
2272	Диковец А. Б.	Ж
2228	Диковец Б. Ф.	М
2299	Диковец И. Б.	М
2378	Диковец П. И.	М
2356	Диковец Т. И.	Ж
2331	Тесла А. П.	М
1217	Тесла П. А.	М
1202	Ландау М. А.	Ж
2227	Решко Д. А.	Ж
2240	Решко В. А.	Ж
2322	Друк Г. Р.	Ж

Таблица 2

ID Родителя	ID Ребёнка
2227	2272
2227	2299
2228	2272
2228	2299
2272	2240
2272	1202
2272	1217
2299	2356
2299	2378
2322	2356
2322	2378

Представьте имеющуюся информацию в форме графа и ответьте на следующие вопросы.

- Сколько внуков у Решко Д. А.?
- Информация о скольких супружеских парах представлена в таблицах?
- Какой идентификационный номер (ID) у дяди Решко В. А.?

Тема 7.4. Система управления базами данных

- 1) вспомните основные этапы решения задачи на компьютере и этапы компьютерного моделирования. Сопоставьте их с этапами разработки БД. Какие выводы вы можете сделать?
- 2) Как взаимодействуют специалисты в области разработки БД и специалисты из предметной области, для которой разрабатывается БД, а также предполагаемые пользователи этой БД? Попробуйте представить схему этого взаимодействия графически.
- 3) Подготовьте небольшое сообщение об использовании в мобильных устройствах, встраиваемых СУБД. Используйте ресурсы сети Интернет.
- 4) С помощью имеющейся в вашем распоряжении СУБД создайте БД «Мои учебники», содержащую две таблицы:
 - 1) таблицу «Форма», состоящую из одного поля и содержащую список форм (печатная, электронная);
 - 2) таблицу «Фонд», имеющую поля: «Код» (П-<порядковый номер> для учебников в печатной форме и Э-<порядковый номер> для учебников в электронной форме), «Наименование учебника», «Автор», «Форма», «Год издания», «Титульная страница». Определите и установите типы полей для обеих таблиц; установите связь между таблицами. Введите в БД данные обо всех учебниках, которыми вы пользуетесь в 11 классе.
- 5) С помощью имеющейся в вашем распоряжении СУБД создайте БД «ОТДЫХ», содержащую две таблицы следующей структуры:

Тур (Страна, Вид отдыха, Продолжительность, Стоимость, Название фирмы);
Фирма (Название фирмы, Адрес, Телефон, Наличие системы скидок, Процент скидок). В первой таблице должно быть не менее 20 записей; во второй - не менее 5 записей. Создайте запрос для отображения информации о фирмах (название, адрес телефон), предлагающих пляжный отдых. Создайте на его основе отчёт.

Раздел 8. Сетевые информационные технологии

Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей

- 16) Исследуйте локальную сеть кабинета информатики. Эта сеть одноранговая или выделенным сервером? Какая у неё топология? Как организовано подключение к сети Интернет?
- 17) Составьте «Топ–10» стран по числу пользователей Интернета. Как вы можете объяснить полученные результаты?
- 18) Что представляет собой IP-адрес в стандарте IPv4? Почему каждое из фигурирующих в нём четырёх десятичных чисел заключено в диапазоне от 0 до 255?
- 19) Восстановите IP-адрес по его фрагментам: 2.13220.822.1923. Чему равен адрес сети, если IP-адрес узла равен 211.64.254.139, а маска равна 255.255.240.0?
- 20) Для узла с IP-адресом 117.191.84.37 адрес сети равен 117.191.80.0. Какой в этом случае может быть маска?
- 21) Каковы основные вехи в истории появления и развития компьютерных сетей? Подготовьте презентацию на эту тему.
- 22) Найдите в дополнительных источниках информацию и подготовьте небольшое сообщение о Всемирном дне Интернета.

Тема 8.2. Службы Интернета

- 1) Доступ к файлу `http.txt`, находящемуся на сервере `www.net`, осуществляется по протоколу `ftp`. Запишите URL этого ресурса.
- 2) Исследуйте достоинства и недостатки облачных хранилищ данных. Подготовьте небольшое сообщение на эту тему.
- 3) Сравните электронную почту и обычную (бумажную) почту по составу элементов и принципам работы.

- 4) Сравните возможности доступа к почте по протоколам POP3 и IMAP. Укажите достоинства и недостатки каждого из них.
- 5) Выясните происхождение слов «телеконференция» и «форум».
- 6) Сравните понятия «телеконференция» и «видеоконференция».

Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система

- 1) Кому принадлежит идея гипертекста? Подготовьте краткое сообщение на эту тему.
- 2) В таблице приведены запросы к поисковому серверу. Для обозначения логической операции ИЛИ в запросе используется символ «|», а для логической операции И - «&». Расположите номера запросов в порядке возрастания количества страниц, которые найдёт поисковый сервер по каждому запросу.

1	принтер сканер монитор
2	монитор & принтер
3	принтер & сканер & монитор
4	принтер & сканер & монитор & колонки
5	принтер сканер
6	принтер сканер монитор колонки
7	(монитор принтер) & (принтер сканер)
8	(монитор сканер) & принтер

- 3) Найдите в сети Интернет не менее трёх авторитетных источников, содержащих информацию по одной из следующих тем:
 - «Системы искусственного интеллекта и машинное обучение»;
 - «Принципы построения и редактирования трёхмерных моделей»;
 - «Представление о системах автоматизированного проектирования».
 Почему вы считаете, что этим источникам можно доверять? На основе найденных материалов подготовьте небольшое сообщение по выбранной теме.

Раздел 9. Основы социальной информатики

Тема 9.1. Информационное общество

- 1) Работая в группе, вспомните и дайте краткую характеристику основных этапов информационного развития общества. Подготовьте презентацию, иллюстрирующую эти этапы.
- 2) Что представляют собой государственные информационные ресурсы? Выясните, что такое информационный кризис. Используйте дополнительные источники информации.
- 3) Выясните, что такое компьютерная зависимость и каковы её основные симптомы. Используйте дополнительные источники информации.
- 4) Выясните, что такое информационное неравенство. Используйте дополнительные источники информации.
- 5) Выясните, что представляет собой индекс готовности регионов России к информационному обществу (eregion.ru). Что учитывается при его расчёте? Назовите пять регионов-лидеров в рейтинге по готовности к информационному обществу. Какое место в этом рейтинге занимает ваш регион?

Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность

- 1) Какие деяния Уголовный кодекс РФ классифицирует как преступления в сфере компьютерной информации?
- 2) В чём заключаются интересы личности, общества и государства в информационной сфере? Для ответа на вопрос используйте Доктрину информационной безопасности Российской Федерации.
- 3) Что относится к национальным интересам Российской Федерации в информационной сфере?
- 4) Найдите в электронных словарях и проанализируйте определения понятий «концепция», «парадигма», «хартия», «доктрина». Что общего в этих понятиях? В чём основное различие между ними?

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации

Раздел 1. Информация и информационные процессы.

1. Понятие информации. Виды, свойства информации.
2. Понятие информационной культуры.
3. Понятие информационной грамотности.
4. Содержательный подход к определению количества информации.
5. Единицы измерения информации.
6. Понятие кодирования, код, префиксный код.
7. В чем суть обработки информации?
8. Как происходит процесс передачи информации?
9. Как вычисляется объем переданной информации?
10. Что значит сохранить информацию?
11. Понятие носителя информации.

Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение

12. Понятие информационной революции.
13. Этапы развития ВТ.
14. Принципы Неймана-Лебедева.
15. Назначение и состав устройств ПК.
16. Программное обеспечение компьютера.
17. Структура программного обеспечения ПК.
18. Алгоритм Хаффмана.
19. Операционные системы: назначение и виды.
20. Файловая система. Понятие файла, папки, ярлыка.
21. Основные объекты операционной системы: окно, ярлык, значок. Работа с объектами.

Раздел 3. Представление информации в компьютере

22. Понятие системы счисления (позиционные, непозиционные).
23. Перевод чисел из q -ичной в десятичную систему счисления
24. Перевод целого десятичного числа в систему счисления с основанием q
25. Перевод целого десятичного числа в двоичную систему счисления.
26. Перевод целого числа из системы счисления с основанием p в систему счисления с основанием q .
27. Перевод конечной десятичной дроби в систему счисления с основанием q .
28. Двоичная арифметика (сложение, вычитание, деление).
29. Представление чисел в компьютере (целых, вещественных).
30. Представление текстовой информации (кодировка ASCII, стандарт Unicode)
31. Понятие информационного объема текстового сообщения.
32. Кодирование графической информации (растровая и векторная графика).
33. Кодирование звуковой информации.

Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики

34. Понятие множества. Мощность множества.
35. Понятие высказывания, переменные.
36. Логические операции (конъюнкция, дизъюнкция, инверсия, импликация, следование).
37. Логические выражения.
38. Понятие таблиц истинности.
39. Правила построения таблиц истинности.

Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов

40. Виды текстовых документов.
41. Виды программного обеспечения для создания и обработки текстовой информации.
42. Основные объекты текстовой информации: символ, слово, абзац.
43. Основные приемы работы с информацией: копирование, вставка, замена

44. Понятие редактирования, форматирования текста.
45. Вставка в текстовый документ объектов (схем, рисунков, формул).
46. Понятие простого (нумерованного, маркированного) и многоуровневого списка.
47. Понятие таблицы в текстовом процессоре и способы редактирования и форматирования таблиц.
48. Понятие стиля. Оглавления.
49. Понятие шаблона документа.
50. Создание ссылок, сносок, гипертекстовых ссылок.
51. Понятие структуры документа.
52. Компьютерная графика, назначение и виды.
53. Понятие растровой графики, достоинства и недостатки.
54. Понятие векторной графики, достоинства и недостатки.
55. Форматы графических файлов.
56. Понятие разрешения.
57. Виды компьютерных презентаций.
58. Мультимедийные технологии. Понятие презентации.
59. Способы создания и редактирования компьютерных презентаций.
60. Компьютерная анимация.
61. Основные объекты электронной таблицы.
62. Типы данных в электронных таблицах.
63. Понятие относительной и абсолютной адресации в электронных таблицах.
64. Копирование и перенос данных в электронных таблицах.
65. Маркер автозаполнения в электронных таблицах.
66. Понятие встроенной функции в электронных таблицах.
67. Понятие аргумента функции.
68. Для чего предназначены математические функции?
69. Для чего предназначены статистические функции?
70. Что является результатом логических функций?
71. Для чего используются финансовые функции?
72. Для чего используются текстовые функции?
73. Понятие диаграммы в электронной таблице. Типы диаграмм.
74. Основные объекты диаграмм.
75. Понятие условного форматирования в электронных таблицах.
76. Понятие сортировки в электронных таблицах.
77. Понятие фильтрации данных в электронных таблицах.
78. Для чего используются подбор параметра в электронных таблицах.

Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования

79. Понятие алгоритма. Виды и свойства алгоритма.
80. Способы описания алгоритма.
81. Последовательная алгоритмическая конструкция.
82. Алгоритмическая конструкция «Ветвление».
83. Циклическая алгоритмическая конструкция.
84. Основные операторы ЯП
85. Типы данных ЯП
86. Анализ программ с помощью трассировочных таблиц.
87. Условный оператор ЯП
88. Операторы цикла ЯП.
89. Понятие массива.
90. Сортировка массива.
91. Понятие вспомогательного алгоритма.
92. Понятие рекурсивного алгоритма.

Раздел 7. Информационное моделирование.

93. Понятие модели.
94. Понятие компьютерного моделирования.
95. Информационные модели (граф, дерево, таблица).
96. Алгоритм построения дерева решений.
97. Алгоритм Дейкстры.
98. Понятие выигрышной стратегии.
99. Понятие информационной системы.
100. Понятие базы данных.
101. Понятие модели данных.
102. Иерархическая модель данных.
103. Сетевая модель данных.
104. Реляционная модель данных.
105. Понятие СУБД.
106. Классификация СУБД.
107. Основные типы данных СУБД.
108. Основные объекты базы данных MS Access: таблица, форма, запрос, отчет.
109. Анализ данных: сортировка, поиск, замена, фильтр в базе данных.
110. Процесс разработки базы данных.

Раздел 8. Сетевые информационные технологии.

111. Понятие компьютерной сети.
112. Аппаратное обеспечение компьютерных сетей.
113. Программное обеспечение компьютерных сетей.
114. Понятие топологии сетей.
115. Топология локальных сетей (кольцо, звезда)
116. Понятие глобальной сети.
117. Понятие Интренет.
118. Понятие доменного имени.
119. Понятие сетевого протокола.
120. Назначение DNS-серверов.
121. Понятие службы (сервис) Интернета.
122. Понятие всемирной паутины.
123. Электронная почта.
124. Что такое социальные сети?
125. Что такое сетевой этикет?
126. Основные правила сетевого этикета.
127. Что такое веб-страница?
128. Понятие поисковой системы.
129. Понятие поисковой машины.
130. Понятие гипертекста.

Раздел 9. Основы социальной информатики.

131. Понятие информационного общества.
132. Понятие информационного ресурса.
133. Понятие информационного продукта.
134. Понятие информационной услуги.
135. В чем суть информатизации образования?
136. Понятие права распоряжения информацией.
137. Понятие права владения информацией.
138. Понятие права пользования информацией.
139. Понятие лицензии (лицензионное соглашение)
140. Понятие информационной безопасности.
141. Понятие доступности информации
142. Понятие защиты информации.

- 143. Основные составляющие доктрины информационной безопасности РФ.
- 144. Понятие конфиденциальности информации.
- 145. Меры по защите информации.

6.2 Примеры тестовых заданий

Раздел 1. Информация и информационные процессы.

Тест № 1

1. Установите соответствие между свойством информации и его описанием:

1) Понятность	а) имеются все необходимые данные
2) Релевантность	б) вовремя, в нужный срок
3) Достоверность	с) правильность, непротиворечивость
4) Полнота	д) язык понятен получателю
5) Актуальность	е) полезность, важность, значимость
2. Обработка информации – это...
 - 1) процесс размещения информации на некотором носителе
 - 2) целенаправленный процесс изменения содержания или формы представления информации
 - 3) процесс распространения информации от источника к приемнику
3. При регистрации в компьютерной системе каждому пользователю выдается пароль, состоящий из 30 символов и содержащий только символы А, Б, В, Г, Д. Каждый такой пароль в компьютерной программе записывается минимальным возможным одинаковым целым количеством байт, при этом используется посимвольное кодирование и все символы кодируются одинаковым и минимально возможным количеством бит. Определите, сколько байт необходимо для хранения 50 паролей. В ответе запишите только число
 Ответ: _____
4. Какое из следующих понятий являются родственными по отношению к понятию «Информационная грамотность»?
 - 1) информационная этика
 - 2) компьютерная грамотность
 - 3) медиаграмотность
 - 4) информационная компетентность
5. Скорость передачи данных через спутниковый канал равна 256000бит/с. Через данное соединение передают файл размером 625 килобайт. Определите время передачи файла в секундах. В ответе записать только число.
 Ответ: _____
6. По форме представления информации можно условно разделить на следующие виды:
 - 1) текстовую, числовую, графическую, звуковую и пр.
 - 2) математическую, биологическую, медицинскую, психологическую и пр.
 - 3) зрительную, слуховую, тактильную, обонятельную, вкусовую
 - 4) научную, социальную, политическую, экономическую, религиозную и пр.
7. Документ (без упаковки) можно передать по каналу связи с одного компьютера на другой за 1 минуту и 20 секунд. Если предварительно упаковать документ архиватором, передать упакованный документ, а потом распаковать на компьютере получателя, то общее время передачи (включая упаковку и распаковку) составит 20 секунд. При этом на упаковку и распаковку данных всего ушло 10 секунд. Размер исходного документа 24 Мбайт. Чему равен размер упакованного документа (в Мбайт). В ответе записать только число.
 Ответ: _____
8. Для кодирования сообщения, состоящего из букв О, К, Л, М и Б, используется неравномерный по длине двоичный код:

О	К	Л	М	Б
0	0	1	0	01
0	1	1	1	10
			0	

Какое (только одно!) из четырех полученных сообщений было передано без ошибок и может быть декодировано:

- 1) 10000011000111010
 - 2) 110001001101001
 - 3) 1000110001100010
 - 4) 110001001001110
9. Получено сообщение о том, что среди 32 монет одна фальшивая. Чему равен информационный объем данного сообщения?
- 1) 16 бит
 - 2) 5 бит
 - 3) 1 бит
 - 4) 31 бит
10. Рассказ, набранный на компьютере, содержит 8 страниц, на каждой странице 40 строк, в каждой строке 48 символов. Определите информационный объем рассказа в кодировке Windows, в которой каждый символ кодируется 8 битами. Ответ записать в килобайтах.
 Ответ: _____
11. Что из нижеперечисленного НЕ является информацией с точки зрения теории информации Шеннона?
- 1) Луна – спутник Земли
 - 2) резюме, реферат, аннотация – примеры тестовых форм свертывания информации
 - 3) сегодня на улице 8 градусов тепла
 - 4) $24 \times 15 = 360$
12. Для кодирования некоторой последовательности, состоящей из букв А, Б, В, Г, решили использовать неравномерный двоичный код, удовлетворяющий условию Фано. Для буквы А использовали кодовое слово 1, для буквы Б – кодовое слово – 011. Какова наименьшая возможная суммарная длина всех четырех кодировочных слов?
- 1) 10
 - 2) 8
 - 3) 7
 - 4) 9
13. В велокроссе учувствуют 276 спортсменов. Специальное устройство регистрирует прохождение каждым из участника промежуточного финиша, записывая его номер с использованием минимально возможного количества бит, одинаково для каждого из участников. Каков объем памяти будет использован устройством, когда промежуточный финиш прошли 240 велосипедистов?
- 1) 240 байт
 - 2) 270 байт
 - 3) 240 бит
 - 4) 276 байт
14. Исходные данные – это ...
- 1) информация, которая хранится на внешнем носителе
 - 2) результат работы алгоритма
 - 3) информация, которая получается после обработки
 - 4) информация, которая подвергается обработке
15. Хранение информации – это ...
- 1) процесс распространения информации от источника к приемнику
 - 2) целенаправленный процесс измерения содержания или формы представления информации
 - 3) процесс размещения информации на некотором носителе

Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение

Тест № 2

1. Что такое компьютер:
 - 1) Устройство для передачи информации
 - 2) Устройство для расчётов
 - 3) Устройство для отображения информации
 - 4) Устройство для накопления, обработки, и передачи информации
2. Специальный микропроцессор, предназначенный для управления внешними устройствами, называется:
 - 1) контроллер
 - 2) транзистор
 - 3) концентратор
 - 4) драйвер
3. Первым в мире программистом считается ...
 - 1) Б. Паскаль
 - 2) С. Лебедев
 - 3) А. Лавлейс
 - 4) Г. Лейбниц
4. Как называется программа, которая переводит в машинный код сразу всю программу и строит исполняемый файл?
 - 1) Отладчик
 - 2) Компилятор
 - 3) Интерпретатор
 - 4) Транслятор
5. Расставьте по порядку действия, выполняемые процессором при работе с программой:
 - 1) чтение команды из памяти и её расшифровка
 - 2) формирование адреса очередной команды
 - 3) выполнение команды
6. Как называлось первое механическое устройство для выполнения четырех арифметических действий?
 - 1) Абак
 - 2) Суан-Пан
 - 3) Арифмометр
 - 4) Сорбан
7. Заполните пропуски в предложении: КОМАНДЫ ПРОГРАММ И ... ХРАНЯТСЯ В ОДНОЙ И ТОЙ ЖЕ ПАМЯТИ, И ВНЕШНЕ В ПАМЯТИ ОНИ ...
 - 1) информация, отличны друг от друга
 - 2) данные, отличны друг от друга
 - 3) информация, неразличимы
 - 4) данные, неразличимы
8. Отметьте все прикладные программы
 - 1) Системы управления базами данных
 - 2) Электронные таблицы
 - 3) Операционные системы
 - 4) Графические редакторы
 - 5) Утилиты
9. В состав вычислительной машины обязательно должны входить:
 - 1) блоки ввода/вывода информации
 - 2) блок защиты информации
 - 3) блок памяти
 - 4) блок управления
 - 5) блок обработки данных
 - 6) блок защиты от перепадов электричества

10. Установите соответствие между категориями людей, использующих компьютеры, и типами программного обеспечения:

- | | |
|-----------------|-----------------------------|
| 1) пользователи | а) системные программы |
| 2) программисты | б) системы программирования |
| 3) _____ | в) прикладные программы |

е
администраторы

11. Что понимается под термином «поколение ЭВМ»?

- 1) совокупность машин, предназначенных для обработки, хранения и передачи информации
- 2) все типы моделей процессора Pentium
- 3) все счетные машины
- 4) все типы и модели ЭВМ, построенные на одних и тех же научных и технических принципах

12. Элементная база компьютеров второго поколения – это:

- 1) интегральная схема
- 2) большая интегральная схема
- 3) транзистор
- 4) электронная лампа

13. Отметьте принципы, которые можно отнести к основополагающим принципам построения компьютеров.

- 1) принцип иерархической организации памяти
- 2) принцип двоичного кодирования
- 3) принцип программного управления
- 4) принцип доступности стоимости

14. Пользователь, перемещаясь из одного каталога в другой, последовательно посетил каталоги LESSONS, CLASS, SCHOOL, D:\, MYDOC, LETTERS. При каждом перемещении пользователь либо спускался в каталог на уровень ниже, либо поднимался на уровень выше. Каково полное имя каталога, из которого начал перемещение пользователь?

- 1) D:\LESSONS
- 2) D:\SCHOOL\CLASS\LESSONS
- 3) D:\MYDOC\LETTERS
- 4) D:\LESSONS\CLASS\SCHOOL

15. Укажите операционные системы для мобильных устройств Windows Phone

- 1) iOS
- 2) MS DOS
- 3) QNX
- 4) Google Android

Раздел 3. Представление информации в компьютере **Тест № 3**

1. В позиционной системе счисления:

- 1) цифры умножаются на основание системы счисления
- 2) количественное значение цифры не зависит от её позиции в числе
- 3) используются только арабские цифры
- 4) количественное значение цифры зависит от её положения в числе

2. Переведите число 71 из восьмеричной системы счисления в двоичную.

Ответ: _____

3. Заполните пропуски в предложении: ГЛУБИНА КОДИРОВАНИЯ ЗВУКА – КОЛИЧЕСТВО..., КОТОРОЕ НЕОБХОДИМО ДЛЯ ... ДИСКРЕТНОГО УРОВНЕЙ ГРОМКОСТИ ... ЗВУКА.

- 1) данных, кодирования, аналогового

2) информации, кодирования, цифрового

- 3) данных, преобразования, цифрового
4) информации, преобразования, аналогового
4. Одна кодировочная таблица содержит 1024 символа. Для кодирования символа с помощью второй таблицы требуется на 1 бит меньше, чем для кодирования символа с помощью первой таблицы. Определите, сколько символов включено во вторую кодировочную таблицу.

Ответ: _____

5. Считая, что каждый символ кодируется 16-ю битами, оцените информационный объем следующей пушкинской фразы в кодировке Unicode:

ПРИВЫЧКА СВЫШЕ НАМ ДАНА: ЗАМЕНА СЧАСТИЮ ОНА.

- 1) 704 байта
2) 44 бита
3) 704 бита
4) 44 байта
6. Сколько значащих нулей в двоичной записи восьмеричного числа 376?

Ответ: _____

7. Найдите восьмиразрядный дополнительный код отрицательного числа 55_{10}

- 1) 01011001
2) 11001001
3) 01011000
4) 00011010

8. Как представлено число 11011012 в десятичной системе счисления?

Ответ: _____

9. Чему равно произведение чисел 15_8 и 5_{16} ?

- 1) 201_8
2) 1001001_2
3) 75_8
4) 41_{16}

10. Чему равна разность чисел 1010100_2 и 1000010_2 ?

- 1) 10101_2
2) 10010_2
3) 10100_2
4) 11010_2

11. Примитивами в графическом редакторе называют:

- 1) рисунки, созданные в графическом редакторе
2) режим работы графического редактора
3) операции, выполняемые над файлами, содержащими изображения
4) простейшие фигуры, которые рисуют с помощью специальных инструментов графического редактора

12. Разбиение звуковой волны на отдельные временные участки – это:

- 1) частота
2) дискретизация
3) амплитуда
4) квантование

13. Музыкальный фрагмент был оцифрован и записан в виде файла без использования сжатия данных. Получившийся файл был передан в город А по каналу связи за 75 секунд. Затем тот же музыкальный фрагмент был оцифрован повторно с разрешением в 2 раза выше и частотой дискретизации в 3 раза выше, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Полученный файл был передан в город Б за 90 секунд. Во сколько раз скорость пропускная способность канала в город Б больше пропускной способности канала в город А?

Ответ: _____

14. После преобразования растрового 256-цветного графического файла в черно-белый формат (2 цвета) его размер уменьшился на 70 байт. Каков был размер исходного файла?
- 1) 560 бит
 - 2) 80 бит
 - 3) 710 байт
 - 4) 640 бит
15. Качество воспроизведения закодированного звука в основном зависит:
- 1) от методов кодирования звуковой информации
 - 2) от избыточности кодируемой звуковой информации
 - 3) от диапазона напряжения, используемого для воспроизведения
 - 4) от частоты дискретизации и её разрешения

Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики

Тест № 4

1. Установите соответствие:

- | | |
|--------------------------|--|
| 1) логическое умножение | а) логическая операция, ставящая в соответствие двум высказываниям новое, являющееся истинным тогда и только тогда, когда оба исходных высказывания истинны |
| 2) логическое сложение | б) логическая операция, которая каждому высказыванию ставит в соответствие новое высказывание, значение которого противоположно исходному |
| 3) отрицание | с) логическая операция, ставящая в соответствие двум высказываниям новое, являющееся ложным тогда и только тогда, когда первое высказывание (посылка) истинно, а второе (следствие) - ложно |
| 4) логическое следование | д) логическая операция, ставящая в соответствие двум высказываниям новое, являющееся ложным тогда и только тогда, когда оба исходных высказывания ложны. Логическая операция, ставящая в соответствие двум высказываниям новое, являющееся истинным тогда и только тогда, когда оба исходных высказывания истинны. |

2. Команды России, Канады, Чехии и Финляндии учувствовали в чемпионате мира по хоккею. Перед началом турнира эксперты высказали следующие предположения:

Россия – 1 место, Финляндия – 2 место

Канада – 3 место, Россия – 2 место Чехия

– 3 место, Россия – 2 место Чехия – 2

место, Канада – 4 место

Оказалось, что каждый эксперт был прав только в одном из своих утверждений, запишите первые буквы названий стран в порядке от 1 до 4 места.

Ответ: _____

3. Укажите число, принадлежащие множеству $M = \{5, 10, 12, 37, 41\}$

1) 5

2) 6

3) 11

4) 40

4. Для сложения одноразрядных двоичных чисел используется...

1) полусумматор

2) регистр

3) триггер

4) сумматор

A	B	?
0	0	0
0	1	0
1	0	0
1	1	1

5. Для какой операции представлена таблица истинности:

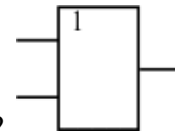
- 1) дизъюнкция
- 2) инверсия
- 3) конъюнкция
- 4) эквивалентность
- 5) импликация

6. Мощность множества, состоящего из букв русского алфавита равна ...

Ответ: _____

7. Укажите ложное высказывание:

- 1) 1 – простое число
- 2) 36 – четное число
- 3) 25 – квадрат числа 5
- 4) Сколько времени?



8. Какой элемент обозначается такой структурной схемой?

- 1) инвертор
- 2) И-НЕ
- 3) дизъюнктор
- 4) конъюнктор

A	B	F
0	0	1
0	1	0
1	0	0
1	1	0

9. Укажите выражение, соответствующее представленной таблице истинности:

- 1) $F = \neg A \ \& \ \neg B$
- 2) $F = \neg A \ (\ \neg B$
- 3) $F = \neg A \ \& \ B$
- 4) $F = \neg A \ \square \ B$

10. Для какого имени ложно высказывание: «Первая буква гласная ИЛИ четвертая буква согласная»

- 1) Елена
- 2) Алексей
- 3) Петр
- 4) Наталья

11. Для составления цепочек разрешается использовать бусины 5 типов, обозначаемых буквами А, Ь, В, Е, О. Каждая цепочка должна состоять из трех бусин, при этом должны соблюдаться следующие правила:

- а) на первом месте стоит одна из букв: А, Е, О;
- б) после гласной буквы в цепочке не может снова идти гласная, а после согласной – согласная;
- в) последней буквой не может быть А.

Какая из цепочек построена по этим правилам?

- 1) БОВ
- 2) ЕВА
- 3) ОБО

4) АОБ

12. Вася забыл пароль к Windows XP, но помнил алгоритм его получения из строки подсказки «B265C42GC4»: если все последовательности символов «C4» заменить на «F16», а затем из получившейся строки удалить все трехзначные числа, то полученная последовательность и будет паролем. Определите пароль:

- 1) BF42GF16
- 2) BFGF4
- 3) BFGF16
- 4) BF16GF

13. Каково наибольшее целое положительное число X , при котором истинно высказывание:
 $((X - 1) < X) \square (40 > X \cdot X)$

14. Выражению $F = A (\leftarrow B$ соответствует таблица истинности:

1)

A	B	$\neg B$	F
0	0	1	0
0	1	0	0
1	0	1	1
1	1	0	0

2)

A	B	$\neg B$	F
0	0	0	0
0	1	0	0
1	0	1	1
1	1	0	0

3)

A	B	$\neg B$	F
0	0	1	1
0	1	0	0
1	0	1	1
1	1	0	1

4)

A	B	$\neg B$	F
0	0	1	1
0	1	1	1
1	0	0	1
1	1	0	1

15. Какое состояние триггера хранит информацию?

- 1) 0 – 1
- 2) 0 – 0
- 3) 1 – 0
- 4) 1 – 1

Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов Тест № 5

1. В текстовом процессоре основными параметрами абзаца являются:

- 1) гарнитура, размер, начертание
- 2) цвет, количество символов
- 3) отступ, интервал
- 4) поля, ориентация

2. Абзацем в текстовом документе является:

- 1) фрагмент, начинающийся с красной строки
- 2) строка символов
- 3) выделенный фрагмент
- 4) фрагмент текста, заканчивающийся нажатием клавиши Enter

3. Системы оптического распознавания текстов – это:

- 1) программы для работы со сканером
- 2) программы, позволяющие преобразовывать текст, представленный в виде растрового изображения, в редактируемый вид с возможностью полнотекстового поиска
- 3) программы для перевода текстов
- 4) программы для редактирования текстов

4. При обработке данных на компьютере текст рассматривается как:

- 1) совокупность данных, обладающих случайным образом
- 2) совокупность символьных данных, объединённых случайным образом
- 3) формализованная совокупность данных
- 4) совокупность символьных данных, объединённых в абзацы

5. Форматирование текста предполагает изменение...
 - 1) свойств шрифта
 - 2) свойств файла
 - 3) свойств текста
 - 4) свойств приложения
6. Заполните пропуск в предложении: ПРИКЛАДНЫЕ ПРОГРАММЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ СОЗДАНИЯ КОМПЬЮТЕРНЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЙ, НАЗЫВАЮТСЯ СИСТЕМАМИ ОБРАБОТКИ ПРЕЗЕНТАЦИЙ, ИЛИ ... ПРЕЗЕНТАЦИЙ.
7. Для подготовки презентаций используются:
 - 1) Excel
 - 2) Word
 - 3) Access
 - 4) PowerPoint
8. Самые распространённые форматы изображений, на web-страницах:
 - 1) JPEG
 - 2) CDR
 - 3) TIFF
 - 4) GIF
9. Установите соответствие между объектами и их свойствами:

1) гиперссылка	а) тип, размеры, порядковый номер, ориентация, фон, наличие колонтитулов, цветовая схема и др.
2) слайд	б) вид, размер, цветовая гамма, стили оформления, положение, эффекты анимации и др.
3) надпись	с) шрифт, размер, цвет, начертание, видоизменение интервалы, размещение на слайде, эффекты анимации и др.
4) рисунок	д) тип объекта, на который ссылается, его размещение и др.
10. Цветовое разрешение на экране монитора получается путем смешивания цветов:
 - 1) красный, зелены, синий
 - 2) желтый, красный, зеленый
 - 3) красный, синий, желтый
 - 4) пурпурный, синий, желтый
11. Векторное изображение формируется...
 - 1) из пикселей
 - 2) из рисунков
 - 3) из точек
 - 4) из отрезков, дуг и др. объектов
12. Как называется страница презентации?
 - 1) сцена
 - 2) окно
 - 3) слайд
 - 4) кадр
13. К форматированию текста слайда не относится...
 - 1) выравнивание абзаца
 - 2) изменение способа появления текста
 - 3) преобразование текста в маркированный или нумерованный список
 - 4) замена шрифта
 - 5) форматирование шрифта (гарнитура, начертание, размер, эффекты, цвет)
14. В какой системе цветопередачи цвет формируется путем изменения оттенка, насыщенности и яркости?
 - 1) RGB
 - 2) CMYK

- 3) HSB
 - 4) HVS
15. При уменьшении растрового изображения...
- 1) теряются мелкие детали
 - 2) качество изменяется
 - 3) появляется ступенчатый эффект
 - 4) качество улучшается

Тест № 1

1. Табличный процессор – это:
- 1) двумерный массив данных, состоящий из строк и столбцов
 - 2) инструмент работы с таблицами, встроенный в текстовый редактор
 - 3) прикладная программа для организации табличных расчетов
 - 4) автоматизированный аналог обычной таблицы
2. Редактирование книги состоит в:
- 1) удаление из неё имеющихся листов
 - 2) добавление в неё новых строк или столбцов
 - 3) добавление в неё новых листов
 - 4) удаление из неё имеющихся строк или столбцов
 - 5) перемещение имеющихся листов
 - 6) копирование существующих листов
3. Заполните пропуски в предложении: В ЛЮБОМ ...ПРОЦЕССОРЕ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ВСТРОЕННЫЕ ... - ЗАРАНЕЕ НАПИСАННЫЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРЕОБРАЗОВАНИЯ ...
- 1) электронном, формулы, данные
 - 2) электронные, функции, чисел
 - 3) табличном, функции, данных
 - 4) табличном, формулы, чисел
4. При форматировании ячеек электронной таблицы можно устанавливать:
- 1) высоту строки, в которую входит ячейка
 - 2) цвет фона ячейки, цвет и стиль узора, способы заливка и др.
 - 3) ширину столбца, в который входит ячейка
 - 4) значения свойств символов в ячейке: шрифт, стиль шрифта, размер, подчеркивание, горизонтальное и вертикальное выравнивание, ориентация, расположение и др.
 - 5) границы ячейки, их цвет, тип линий и др.
5. Установите соответствие между видом числа в ячейке и заданным для этой ячейки форматом:
- | | |
|---------------------|---------------|
| 1) дробный | а) 19,70 Р |
| 2) дата | б) 19,7 |
| 3) денежный | с) 19 2/3 |
| 4) экспоненциальный | д) 19.01.1900 |
| 5) общий | е) 1,97E+01 |
6. В электронной таблице значение формулы =СУММ(С3:Е3) равно 15. Чему равно значение формулы =СРЗНАЧ(С3:F3), если значение ячейки F3 равно 5?
- 1) 20
 - 2) 10
 - 3) 4
 - 4) 5
7. Лист электронной таблицы – это:
- 1) группа смежных ячеек
 - 2) файл, содержащий только одну электронную таблицу
 - 3) одна страница рабочей книги, разделенная на строки и столбцы
 - 4) область, определяемая верхней левой и правой нижней ячеек

8. Основными операциями форматирования объектов электронной таблицы являются:
- 1) форматирование ячеек
 - 2) форматирование данных
 - 3) форматирование формул
 - 4) изменение высоты строк
 - 5) изменение ширины столбцов
9. Какие объекты можно выделить в диаграмме любого типа?
- 1) ось значений
 - 2) область диаграммы
 - 3) поле для заметок
 - 4) легенда
 - 5) таблица данных
 - 6) ось построения
10. Какое число будет записано в ячейку В1 после ввода формулы?

	A	B
1	1	=A1+2*A2
2	2	

11. Что из перечисленного может быть аргументом функции:
- 1) результат другой функции
 - 2) ссылка на ячейку или диапазон ячеек
 - 3) выражение
 - 4) текст
 - 5) имя листа рабочей книги
 - 6) число

12. Запишите адрес выделенного диапазона

The screenshot shows an Excel spreadsheet with columns A through G and rows 1 through 13. A rectangular range of cells is highlighted in grey, starting from cell C3 and extending to cell E11. The columns C, D, and E are visible, and the rows 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, and 11 are also visible within the highlighted area.

13. На рисунке приведен фрагмент электронной таблицы. Чему будет равно значение ячейки В4, в которую записали формулу =СУММ(A1:B2;C3)?

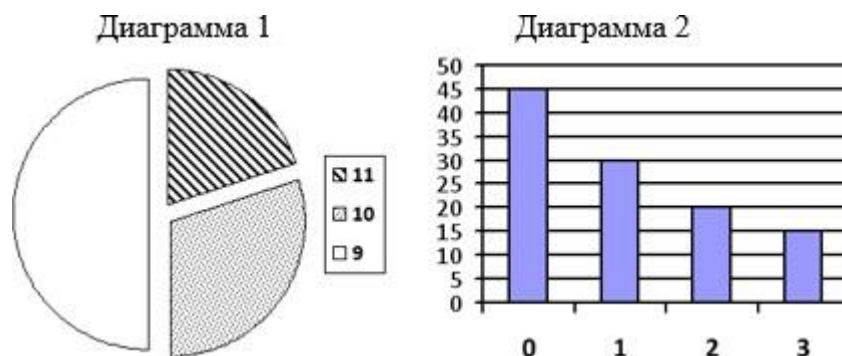
	A	B	C	D
1	1	2	3	
2	4	5	6	
3	7	8	8	
4				

- 1) 17
 - 2) 15
 - 3) 20
 - 4) 14
14. В ячейке А1 электронной таблицы записана формула = D1 - \$D2. Какой вид приобретёт формула после того, как ячейку А1 скопируют в ячейку В1?
- 1) = E2 - \$D2
 - 2) = E1 - \$D2

3) = E1 - \$E2

4) = D1 - \$E2

15. Все ученики старших классов (с 9-го по 11-й) учувствовали в школьной спартакиаде. По результатам соревнований каждый из них получил от 0 до 3 баллов. На диаграмме 1 показано количество по классам, а на диаграмме 2 – количество учеников, набравшие баллы от 0 до 3. Какие из утверждений будут следовать после анализа диаграмм?



- 1) среди учеников 9 класса есть хотя бы один, набравший 2 или 3 балла
- 2) среди набравших 3 балла нет ни одного 10-классника
- 3) все ученики, набравшие 0 баллов, могут быть 9-классниками
- 4) все 10-классники набрали ровно по 2 балла

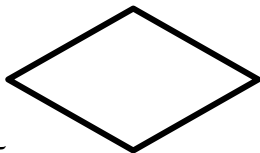
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования

Тест № 2

1. Какой из документов может считаться алгоритмом?

- 1) инструкция по приготовлению пищи
- 2) список в школьной библиотеке
- 3) правила техники безопасности

2. Какую смысловую нагрузку несет блок?



- 1) блок ввода-вывода
- 2) блок обработки
- 3) логический блок
- 4) блок начала-конца алгоритма

3. Определите значение переменной y , которое будет получено в результате выполнения следующей программы:

```

var y : real;
    i : integer;
begin
    y := 0;
    i := 1;
    repeat
        i := 2*i;
        y := y + i
    until i > 5;
end.

```

4. У исполнителя Калькулятор две команды, которыми присвоены номера:

1. прибавь 2
2. умножь на 3

Выполняя первую из них, Калькулятор прибавляет к числу на экране 2, а выполняя вторую, утраивает его. Запишите порядок команд в программе получения из 0 числа 28, содержащей не более 6 команд, указывая лишь номера команд. (Например, программа 21211 – это программа: умножь на 3, прибавь 2, умножь на 3, прибавь 2, прибавь 2, которая преобразует число 1 в 19)

5. Какое определение можно использовать для разветвляющегося алгоритма?
- 1) алгоритм, который может быть записан с помощью набора геометрических фигур
 - 2) алгоритм, в котором одни и те же действия исполняются многократно
 - 3) алгоритм, в котором команды выполняются последовательно друг за другом
 - 4) алгоритм, в котором есть хотя бы одно условие

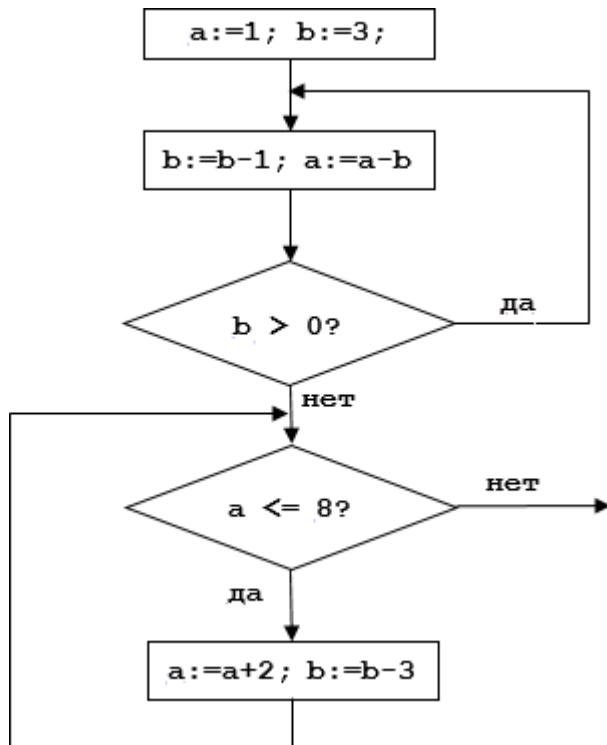
6. Определите значение переменной y , которое будет получено в результате выполнения следующей программы:

```
var i, y: integer;  
begin  
  y := 0;  
  for i := 1 to 4 do  
    begin  
      y := y*10;  
      y :=y+i;  
    end  
  end.
```

7. Определите значение целочисленных переменных x , y и t после выполнения фрагмента программы:

```
x:=5;  
y:=7;  
t:=x;  
x:=y mod x;  
y:=t;
```

- 1) $x=5, y=5, t=5$
 - 2) $x=2, y=2, t=2$
 - 3) $x=7, y=5, t=5$
 - 4) $x=2, y=5, t=5$
8. Определите значение переменной b после выполнения фрагмента алгоритма.



9. Определите значение переменной с после выполнения следующего фрагмента программы:

```

a:=6;
b:=15;
a:=b-a*2;
if a>b then c:=a+b else c:=b-a;
  
```

- 1) 33
- 2) 18
- 3) -3
- 4) 12

10. Массовость – это свойство алгоритма, заключающееся в том, что:

- 1) в результате работы алгоритма получатся множество различных результатов
- 2) алгоритм состоит из множества конечных команд
- 3) алгоритм может использоваться на множестве однотипных задач
- 4) алгоритм предназначен для множества исполнителей

11. Какой тип алгоритма используется для вычисления площади треугольника по известным его трёх сторон?

- 1) любой
- 2) линейный
- 3) циклический
- 4) разветвляющийся

12. Определите значение переменной у, которое будет получено в результате выполнения следующей программы:

```

var y : real;
    i : integer;
begin
  y := 0;
  i := 5;
  while i>2 do
    begin
      i:=i -1;
      y := y + i * i
    end;
end.
  
```

13. В программе описан одномерный целочисленный массив А с индексами от 0 до 10. Ниже представлен фрагмент этой программы, в которой значения элементов массива сначала задаются, а затем меняются.

```
for i:=0 to 10 do  
  A[i]:=i-1;  
for i:=1 to 10 do  
  A[i-1]:=A[i];  
A[10]:=10;
```

Как изменятся элементы этого массива после выполнения фрагмента программы?

- 1) все элементы, кроме последнего, уменьшатся на единицу
- 2) все элементы, кроме последнего, окажутся равны между собой
- 3) все элементы окажутся равны своими индексами
- 4) все элементы, кроме последнего, будут сдвинуты на один элемент вправо

14. Ниже представлен фрагмент программы, в которой описан одномерный целочисленный массив А и обрабатываются элементы массива с индексами от 1 до 10.

```
n := 10;  
for i := 1 to n do begin  
  A[n+1-i] := 2*A[i];  
end;
```

Перед началом выполнения фрагмента элементы массива имеют значение соответственно 1, 2, 3, 4, 5, 5, 7, 8, 9, 10, т.е. $A[1]=1$; $A[2]=2$ и т.д. Укажите значение, которое после выполнения указанного фрагмента программы имеют два или более рассмотренных в этом фрагменте элемента массива. Если таких чисел несколько, укажите наибольшее из них.

- 1) 4
- 2) 10
- 3) 8
- 4) такого значения нет

15. Дан фрагмент программы, обрабатывающий линейный массив А из 6 элементов.

```
for i:=1 to 3 do  
  if A[i] > A[i+3] then  
    begin  
      c :=A[i];  
      A[i] :=A[i+3];  
      A[i+3] := c;  
    End;
```

Определите, какой из данных массивов станет упорядоченным по возрастанию после обработки алгоритмов.

- 1) 35, 3, 13, 24, 6, 7
- 2) 6, 3, 7, 35, 24, 13
- 3) 13, 6, 35, 3, 24, 7
- 4) 3, 7, 13, 24, 6, 35

Раздел 7. Информационное моделирование. Тест № 3

1. Что такое информационная модель объекта?

- 1) материальный или воображаемый объект, замещающий в порядке исследования исходный объект с сохранением наиболее существенных свойств, важных для данного исследования
- 2) формализованное описание объекта-оригинала в виде текста на некотором языке кодирования, содержащее всю необходимую информацию об объекте
- 3) описание атрибутов объектов, существенных для рассматриваемой задачи, и связей между ними
- 4) программное средство, реализующее математическую модель

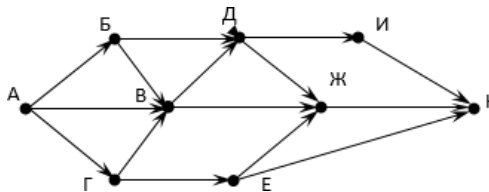
2. Моделирование - это:

- 1) способ познания (форма отражения реальной действительности), предполагающий построение объекта – заместителя с целью исследования оригинала
 - 2) способ построения различных макетов
 - 3) способ описания реального объекта с использованием кодовой таблицы
 - 4) способ выделения определенных атрибутов исследуемого объекта
3. В реляционной БД используются:
- 1) списки однородных данных
 - 2) данные, находящиеся в одной таблице
 - 3) таблицы, между которыми устанавливаются связи
 - 4) списки неоднородных данных
4. Между населёнными пунктами А, В, С, D, E, F построены дороги, протяженность которых приведена в таблице. (отсутствие числа в таблице означает, что прямой дороги между пунктами нет.)

	A	B	C	D	E	F
A				3	5	
B			1		4	1
C		1				3
D	3				3	
E	5	4		3		1
F		1	3		1	

Определите длину кратчайшего пути между пунктами А и С (при условии, что передвигаться можно только по построенным дорогам).

- 1) 7
 - 2) 8
 - 3) 9
 - 4) 10
5. На рисунке – схема дороги, связывающих города А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, И, К. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой. Сколько существует различных путей из города А в город К?



6. Между четырьмя местными аэропортами: ВОСТОРГ, ЗАРЯ, ОЗЕРНЫЙ и ГОРКА, ежедневно выполняются авиарейсы. Приведён фрагмент расписания перелётов между ними:

Аэропорт вылета	Аэропорт прилета	Время вылета	Время прилета
ВОСТОРГ	ГОРКА	13:10	17:15
ОЗЕРНЫЙ	ЗАРЯ	13:00	14:30
ОЗЕРНЫЙ	ВОСТОРГ	12:10	14:20
ГОРКА	ОЗЕРНЫЙ	11:15	15:30
ВОСТОРГ	ОЗЕРНЫЙ	12:35	14:50
ЗАРЯ	ОЗЕРНЫЙ	12:30	14:20
ВОСТОРГ	ЗАРЯ	10:30	12:15
ЗАРЯ	ГОРКА	14:40	16:45
ГОРКА	ЗАРЯ	15:15	17:20
ОЗЕРНЫЙ	ГОРКА	14:30	16:20

Путешественник оказался в аэропорту ВОСТОРГ в полночь (0:00). Определите самое раннее время, когда он может попасть в аэропорт ГОРКА.

- 1) 17:15
- 2) 16:20
- 3) 13:10

4) 16:45

7. Результаты тестирования представлены в таблице:

Фамилия	Пол	Математика	История	Физика	Химия
Андреев	м	80	72	68	66
Борисов	м	75	88	69	61
Васильева	ж	85	77	73	79
Дмитриев	м	77	85	81	81
Егорова	ж	88	75	79	85
Захарова	ж	72	80	66	70

Сколько записей в ней удовлетворяют условию: «Пол = 'Ж' И Физика = 79»/Ответ:

8. База данных – это:

- 1) организованная совокупность данных некоторой предметной области, представленная в электронной таблице
 - 2) неорганизованная совокупность данных некоторой предметной области, хранящейся во внешней памяти
 - 3) организованная совокупность данных некоторой предметной области, хранящейся во внешней памяти
 - 4) организованная совокупность данных некоторой предметной области, представленная в табличном виде
9. Между населенными пунктами А, В, С, D, E, F построены дороги, протяженность которых приведена в таблице. (Отсутствие числа в таблице означает, что прямой дороги между пунктами нет.)

	A	B	C	D	E	F
A		2	4	8		16
B	2			3		
C	4			3		
D	8	3	3		2	5
E				2		2
F	16			5	2	

Определите длину кратчайшего пути между пунктами А и F, не проходящего через пункт E(при условии, что передвигаться можно только по построенным дорогам).

10. Запись базы данных – это:

- 1) совокупность строк, содержащих однотипные данные
 - 2) отдельная таблица, входящая в состав БД
 - 3) столбец таблицы, содержащий значение определенного типа
 - 4) строка таблицы, содержащая набор значение свойств, размещенных в полях БД
11. Заполните пропуски в предложении: ДЛЯ ТОГО. ЧТОБЫ ВЫПОЛНИТЬ СОРТИРОВКУ ПО ДАННЫМ НЕСКОЛЬКИХ ..., НЕ ЯВЛЯЮЩИХСЯ, ДОСТАТОЧНО ... ВЫПОЛНИТЬ СОРТИРОВКУ ДЛЯ КАДОГО ИЗ НИХ.
- 1) полей, соседними, последовательно
 - 2) записей, допустимыми, последовательно,
 - 3) записей, соседними, одновременно
 - 4) полей, допустимыми, одновременно

12. Ниже приведены фрагменты таблиц базы данных канцелярского магазина:

Изделие	Артикул
Авторучка	1948
Фломастер	2537
Карандаш	3647
Фломастер	4758
Авторучка	5748
Карандаш	8457

Артикул	Размер	Цвет	Цена
8457	М	красный	5
2537	Б	синий	9
5748	Б	синий	8
3647	Б	синий	8
4758	М	зеленый	5
3647	Б	зеленый	9
1948	М	синий	6
3647	Б	красный	8
1948	М	красный	6

Сколько разных (по названию) красных изделий продается в магазине?

- 1) 4
- 2) 2
- 3) 1
- 4) 3

13. В фрагменте базы данных представлены сведения о родственных отношениях. Определите на основании приведенных данных идентификатор (ID) внучки Колесника П.Р.

Таблица 1

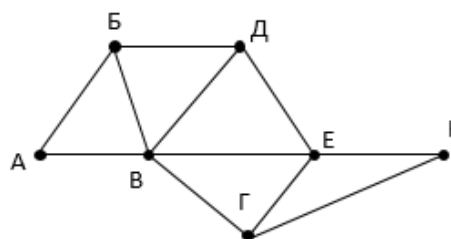
ID	Фамилия_И.О.	Пол
1010	Романова А.И.	Ж
1012	Коваль Н.Т.	Ж
1025	Колесник П.Р.	М
1032	Колесник Т.И.	Ж
1047	Окунь И.К.	М
1067	Колесник С.П.	Ж
1071	Мороз В.И.	Ж
1083	Окунь К.А.	М
1086	Месяц Г.П.	Ж
1094	Окунь Д.И.	М

Таблица 2

ID_Родителя	ID_Ребенка
1010	1067
1010	1086
1012	1047
1025	1067
1025	1086
1047	1071
1047	1094
1067	1071
1067	1094
1083	1047

14. На рисунке справа схема дорог Н-ского района изображена в виде графа, в таблице содержатся сведения о длинах этих дорог (в километрах). Так как таблицу и схему рисовали независимо друг от друга, то нумерация населенных пунктов в таблице никак не связана с буквенными обозначениями на графе. Определите длину кратчайшего пути между пунктами Б и Д. Передвигаться можно только по указанным дорогам.

	П1	П2	П3	П4	П5	П6	П7
П1		40		15			
П2	40			35		50	
П3					10	65	8
П4	15	35				22	33
П5			10			50	
П6		50	65	22	50		40
П7			8	33		40	



15. Между населенными пунктами А, В, С, D, E, F, построены дороги, протяженность которых приведена в таблице. (Отсутствие числа в таблице означает, что прямой дороги между пунктами нет.)

	A	B	C	D	E	F
A		5				
B	5		9	3	8	
C		9			4	
D		3			2	
E		8	4	2		7
F					7	

Определите длину кратчайшего пути между пунктами А и F (при условии, что передвигаться можно только по построенным дорогам).

- 1) 15

- 2) 17
- 3) 11
- 4) 13

Раздел 8. Сетевые информационные технологии. Тест № 4

1. Глобальная сеть:

- 1) объединяет абонентов, расположенных на небольшой территории
- 2) объединяет абонентов в различных странах, на различных континентах
- 3) другой ответ
- 4) объединяет абонентов на значительном расстоянии друг от друга (более 2 км)

2. На месте преступления были обнаружены четыре обрывка бумаги. Следствие установило, что на них записаны фрагменты одного IP-адреса. Криминалисты обозначили эти фрагменты буквами А, Б, В и Г. Восстановите IP-адрес. В ответе укажите последовательность букв, обозначающих фрагменты, в порядке, соответствующему IP-адресу.

2 . 222	. 32	22	2 . 22
А	Б	В	Г

3. Почтовый ящик абонента электронной почты – это:

- 1) часть оперативной памяти на почтовом сервере
- 2) часть внешней памяти на почтовом сервере
- 3) часть экрана, где выводится список писем
- 4) часть оперативной памяти на компьютере клиента

4. Что такое веб-сайт?

- 1) группа тематических связанных веб-страниц
- 2) программа для связи компьютеров, содержащих веб-страницы
- 3) сетевой сервер
- 4) мощный компьютер в сети

5. Адресом электронной почты в сети может быть:

- 1) diving@people.sea.city.org
- 2) ABC:aacctb@joHN
- 3) member.mail.ru
- 4) 2:2500/23.100

6. В таблице приведены запросы к поисковому серверу. Расположите обозначения запросов в порядке возрастания количества страниц, которые найдет поисковый сервер по каждому запросу.

А	сжатие графика алгоритм
Б	алгоритм & сжатие & графика & архиватор
В	алгоритм & сжатие
Г	алгоритм (сжатие & графика)

7. Какими условиями нужно воспользоваться для поиска в сети Интернет информации о выращивании клубники или земляники?

- 1) (выращивание & клубника) | (выращивание & земляника)
- 2) выращивание | клубника | земляника
- 3) выращивание & клубника & земляника
- 4) выращивание & (клубника | земляника)

8. Какой из перечисленных доменов относится к Франции?

- 1) us
- 2) ru
- 3) ft
- 4) ca

9. По заданным IP-адресу узла сети и маске определите адрес сети:

IP-адрес: 240.37.235.224

Маска: 255.255.240.0

При записи ответа выберите из приведенных в таблице чисел 4 фрагмента – четыре элемента IP-адреса, и запишите в нужном порядке соответствующие им буквы без точек.

A	B	C	D	E	F	G	H
255	240	252	235	224	37	8	0

10. На сервере test.edu находится файл demo.net, доступ к которому осуществляется по протоколу http. Фрагменты адреса данного файла закодированы буквами А, Б...Ж (см. таблицу). Запишите последовательность этих букв, которая кодирует адрес указанного файла в Интернете.

A	Б	В	Г	Д	Е	Ж
test	demo	://	/	http	.edu	.net

11. Всемирная паутина (World Wide Web) – это:

- 1) система компьютеров, связанных каналами связи
- 2) браузер
- 3) система документов, связанных между собой гиперссылками
- 4) система пользователей

12. Как называется программа, позволяющая просматривать веб-страницы?

- 1) трансляторы
- 2) адаптеры
- 3) браузеры
- 4) операционные системы

13. В чате, форуме, гостевой книге общаются большое количество разных людей, с разными мнениями и интересами. Следует быть ...

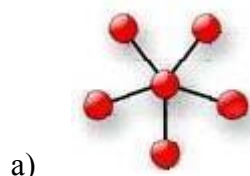
- 1) тактичными и корректными в своих высказываниях
- 2) вежливыми с теми, кто вежлив с тобой
- 3) твердыми в своем мнении и убеждать других в нем
- 4) скромными

14. Поиск нужного документа во Всемирной паутине может происходить:

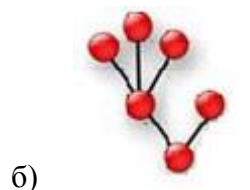
- 1) путем использования поисковых служб
- 2) путем указания адреса документа
- 3) путем использования FTP - протокола
- 4) путем перемещения по паутине гиперсвязей

15. Установите соответчике:

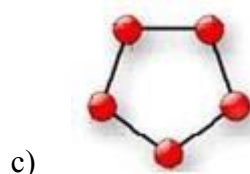
- 1) кольцевая



- 2) шинная

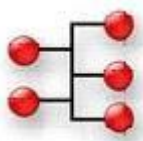


- 3) радиальная



4) древовидная

д)



Раздел 9. Основы социальной информатики Тест № 5

1. Общество, определяемое уровнем развития промышленности и её технической базы – это
 - 1) индустриальное общество
 - 2) первобытное общество
 - 3) информационное общество
2. Заполните пропуски в предложении: ...ИНФОРМАЦИИ _ СУБЪЕКТ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИЙ ВЛАДЕНИЕ И ПОЛЬЗОВАНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ И РЕАЛИЗУЮЩИЙ ПОЛНОМОЧИЯ РАСПОРЯЖЕНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ..., УСТАНОВЛЕННЫХ ЗАКОНОМ И/ИЛИ ... ИНФОРМАЦИИ.
 - 1) пользователь, пожеланий, собственником
 - 2) владелец, пожеланий, распространителем
 - 3) владелец, прав, собственником
 - 4) пользователь, прав, распространителем
3. Установите соответствие
 - 1) GPL а) вид лицензии, который дает пользователю право пользоваться полностью функциональным ПО в течении неограниченного времени
 - 2) Freeware б) вид лицензирования, который дает пользователю право самому распространять ПО под этой лицензией и изменять его любым способом
 - 3) Commercial software в) вид лицензии, который дает пользователю право пользоваться ПО в течении ограниченного времени и с ограниченной функциональностью
 - 4) Shareware д) вид лицензирования, при котором главной целью распространения программы является извлечение прибыли
4. Предоставление в распоряжение пользователя необходимых ему информационных продуктов – это...
 - 1) информационные продукты
 - 2) информационные услуги
 - 3) информационные ресурсы
5. Совокупность всей информации, накопленной человечеством в процессе развития науки, культуры, образования и практической деятельности людей – это...
 - 1) информационные продукты
 - 2) информационные услуги
 - 3) информационные ресурсы
6. Общество, в котором большинство работающих занято производством, хранением, переработкой, продажей и обменом информацией – это...
 - 1) первобытное общество
 - 2) индустриальное общество
 - 3) информационное общество
7. Информация всех видов, созданная с целью продажи за деньги или обмена на другие продукты, - это...
 - 1) информационные продукты
 - 2) информационные услуги
 - 3) информационные ресурсы

8. Деятельность, направленная на предотвращение утечки защищаемой информации, несанкционированных и непреднамеренных воздействий на защищаемую информацию, называется _____
9. Под «информационной безопасностью» понимают:
- 1) защиту информации от случайных и преднамеренных воздействий естественного и искусственного характера
 - 2) защиту от несанкционированного доступа
 - 3) защиту от компьютерного вируса
10. Согласно Гражданскому кодексу Российской Федерации собственнику принадлежат:
- 1) право уничтожения
 - 2) право владения
 - 3) право пользования
11. Процесс, при котором создаются, условия удовлетворения потребностей любого человека в получении необходимой информации называется:
- 1) компьютеризации
 - 2) стабилизации
 - 3) информатизации
 - 4) модификации
12. Гарантии недопущения сбора, хранения, использования и распространения информации о частной жизни граждан, содержатся в следующем документе:
- 1) Доктрина информационной безопасности РФ
 - 2) Закон «О правовой охране программ для ЭВМ и баз данных»
 - 3) Раздел «Преступления в сфере компьютерной информации» Уголовного кодекса РФ
 - 4) Закон «Об информации, информатизации и защите информации»
13. Перечень объектов информационной безопасности личности, общества и государства и методы ее обеспечения определяет следующий нормативный документ:
- 1) Уголовный кодекс РФ
 - 2) Гражданский кодекс РФ
 - 3) Доктрина информационной безопасности РФ
 - 4) Указ президента РФ
14. Обеспечение защиты прав и свобод человека и гражданина при обработке его персональных данных, обеспечивает:
- 1) ФЗ РФ «О правовой охране программ для ЭВМ и баз данных»
 - 2) ФЗ РФ «О персональных данных»
 - 3) ФЗ РФ «Об электронной подписи»
 - 4) ФЗ РФ «Об информации, информационных технологиях и защите информации»
15. Важнейшие принципы информационной сферы (свобода поиска информации, открытость информации и т.п.), регулирует:
- 1) ФЗ РФ «О правовой охране программ для ЭВМ и баз данных»
 - 2) ФЗ РФ «О персональных данных»
 - 3) ФЗ РФ «Об электронной подписи»
 - 4) ФЗ РФ «Об информации, информационных технологиях и защите информации»

Ключи к оценочным материалам

5. КЛЮЧИ К ПРИМЕРАМ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Контрольные вопросы

Раздел 1. Информация и информационные процессы	
Тема 1.1. Информация. Измерение информации	
1	<p>Строгое и однозначное определение термину «информация» дать невозможно. Несмотря на то, что понятие информации является основополагающим (фундаментальным), т. е. мы не определяем его через другие понятия, каждая наука, которая работает с информацией, дает ей свое определение.</p> <p>Принципиальное отличие информации от вещества и энергии</p> <ol style="list-style-type: none">1. По отношению к информации не применим закон сохранения (информация может внезапно, «ниоткуда» возникнуть в воображении человека; человек может ее забыть, утратив навсегда и невозвратно).2. Информация не расходуется при ее использовании.3. Информация может быть передана от одного человека другому, при этом ее количество у первого человека не уменьшится.4. Ценность суммы информации может превосходить сумму ценностей ее частей.
2	<p>Согласно одной из философских концепций (ее называют атрибутивной), информация является свойством (атрибутом) всего сущего: информация возникла вместе со Вселенной и проявляется в изменениях, к которым приводит воздействие одних объектов на другие.</p> <p>Согласно так называемой функциональной философской концепции, информация связана с функционированием сложных самоорганизующихся систем, к которым относятся живые организмы. Иначе говоря, информация является атрибутом, присущим только живой природе.</p> <p>С точки зрения антропоцентрической философской концепции информация существует лишь в человеческом сознании и информационная деятельность присуща только человеку.</p>
3	<p>Информационная культура — готовность человека к жизни и деятельности в современном высокотехнологичном информационном обществе, умение эффективно использовать возможности этого общества и защищаться от его негативных воздействий.</p> <p>Важнейшими компонентами информационной культуры являются информационное мировоззрение и информационная грамотность.</p> <p>Информационная грамотность — способность человека идентифицировать потребность в информации, умение ее эффективно искать, оценивать и использовать.</p>
4	<p>Основные этапы работы человека с информацией:</p> <ol style="list-style-type: none">1) стартовый этап;2) этап поиска информации;3) этап осмысления полученной информации;4) этап рефлексии.
Тема 1.2. Кодирование информации	
1	<p>Неопределенность знания о результате некоторого события (бросание монеты или игрального кубика, вытаскивание жребия и др.) — это количество возможных результатов.</p>

2	В содержательном подходе количество информации, заключенное в сообщении, определяется объемом знаний, который это сообщение несет получающему его человеку. Сообщение, уменьшающее неопределенность знания в два раза, несет 1 бит информации. Как пример содержит знание: да или нет
3	Сообщение, уменьшающее неопределенность знания в 2 раза, несет 1 бит информации
4	Информация — последовательность символов (букв, цифр, кодов цвета точек изображения и т. д.) некоторого алфавита
5	Минимальная мощность алфавита, пригодного для кодирования информации, равна 2. Такой алфавит называется двоичным. Один символ двоичного алфавита несет 1 бит информации.
6	1 Кбайт (Килобайт) = 2 ¹⁰ байт; 1 Мбайт (Мегабайт) = 2 ¹⁰ Кбайт = 2 ²⁰ байт; 1 Гбайт (Гигабайт) = 2 ¹⁰ Мбайт = 2 ³⁰ байт; 1 Тбайт (Терабайт) = 2 ¹⁰ Гбайт = 2 ⁴⁰ байт; 1 Пбайт (Петабайт) = 2 ¹⁰ Тбайт = 2 ⁵⁰ байт.
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение	
Тема 2.1. Архитектура ЭВМ	
1	состав основных компонентов вычислительной машины – принцип двоичного кодирования – принцип однородности памяти – принцип адресности памяти – принцип иерархической организации памяти – принцип программного управления
2	Классическая архитектура компьютеров первых поколений предполагала осуществление взаимодействия всех устройств через процессор и наличие неизменного набора внешних устройств.
3	Информация в компьютере представлена в двоичном коде, алфавит которого состоит из двух цифр (0 и 1). Цифры двоичного кода можно рассматривать как два равновероятных состояния (события). При записи двоичной цифры реализуется выбор одного из двух возможных состояний (одной из двух цифр) и, следовательно, она несет количество информации, равное 1 биту. Даже сама единица измерения количества информации бит (bit) получила свое название от английского словосочетания Binary digiT (двоичная цифра). Важно, что каждая цифра машинного двоичного кода несет информацию в 1 бит. Таким образом, две цифры несут информацию в 2 бита, три цифры — в 3 бита и так далее. Количество информации в битах равно количеству цифр двоичного машинного кода. Каждая цифра машинного двоичного кода несет количество информации, равное одному биту.
4	Так как представленные в памяти команды и данные внешне неразличимы, то одно и то же значение в ячейке памяти может использоваться и как данные, и как команда в зависимости лишь от способа обращения к нему.
5	В ячейки памяти может храниться как данные, так и команда.
6	На данный момент самыми быстрыми считаются SSD накопители формата M.2, естественно и стоят они дороже. Обычно накопители SSD используются для операционной системы, в то время как менее быстрые и дорогие HDD диски используются для хранения файлов и тд.
Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера	

1	Все вычисления, предписанные алгоритмом решения задачи, должны быть представлены в виде программы, состоящей из последовательности управляющих слов-команд;
2	Магистраль – устройство, которое осуществляет взаимосвязь и обмен информацией между всеми устройствами компьютера. Магистраль включает в себя три многоуровневые шины, представляющие собой многопроводные линии: шину данных, шину адреса, шину управления.
3	Архитектура, которая легко расширяется за счёт подключения к шине новых устройств, часто называется магистрально-модульной архитектурой. В этом ее и преимущество
4	Регламентируются и стандартизируются только описание принципа действия компьютера и его конфигурация (определённая совокупность аппаратных средств и соединений между ними). Таким образом компьютер можно собирать из отдельных узлов и деталей, разработанных и изготовленных независимыми фирмами- производителями. Компьютер легко расширяется и модернизируется за счёт наличия внутренних расширительных гнезд, в которые пользователь может вставлять разнообразные устройства, и, тем самым устанавливать конфигурацию своей машины в соответствии со своими личными предпочтениями.
Раздел 3. Представление информации в компьютере	
Тема 3.1. Системы счисления	
1	Система счисления — это знаковая система, в которой приняты определенные правила записи чисел. Выделяются двоичная, восьмеричная и шестнадцатеричная система счисления.
2	Совокупность различных цифр, используемых в позиционной системе счисления для записи чисел, называется алфавитом системы счисления. ... Базис позиционной системы счисления — это последовательность чисел, каждое из которых задает значение цифры «по месту» или «вес» каждого разряда.
3	Совокупность различных цифр, используемых в позиционной системе счисления для записи чисел, называется алфавитом системы счисления. ... Базис позиционной системы счисления — это последовательность чисел, каждое из которых задает значение цифры «по месту» или «вес» каждого разряда.
Тема 3.2. Представление информации в компьютере	
1	Дискретным называется счётное множество, то есть любое конечное множество по определению дискретно. А ограничено оно потому, что эта память сама по себе квантирована и не бесконечна.
2	Для компьютерного представления текстовой информации достаточно: 1) определить множество всех символов (алфавит), требуемых для представления текстовой информации; 2) выстроить все символы используемого алфавита в некоторой последовательности (присвоить каждому символу алфавита свой номер); 3) получить для каждого символа n-разрядный двоичный код ($n \geq 2n$), переведя номер этого символа в двоичную систему счисления. В памяти компьютера хранятся специальные кодовые таблицы, в которых для каждого символа указан его двоичный код. Все кодовые таблицы, используемые в любых компьютерах и любых операционных системах, подчиняются международным стандартам кодирования символов.

3	<p>ASCII — American Standard Code for Information Interchange. ASCII была разработана (1963 год) для кодирования символов, коды которых помещались в 7 бит (128 символов). Со временем кодировка была расширена до 8-мибит (256 символов), коды первых 128-и символов не изменились.</p> <p>Управляющие символы ASCII (код символа 0-31) Первые 32 символа в ASCII-таблице не имеют печатных кодов и используются для управления периферийными устройствами, телетайпами, принтерами и т.д.</p> <p>Печатные символы ASCII (код символа 32-127) Буквы, цифры, знаки препинания и другие символы расположенные на клавиатуре .Расширенные символы ASCII Win-1251 кириллица (код символа 128-255)</p>
4	<p>Кодировка ASCII и её расширения</p> <p>Основой для компьютерных стандартов кодирования символов послужил код ASCII(American Standard Code for Information Interchange) — американский стандартный код для обмена информацией, разработанный в 1960-х годах в США и применявшийся для любых, в том числе и некомпьютерных, способов передачи информации (телеграф, факсимильная связь и т. д.). Этот код 7-битовый: общее количество символов составляет $2^7 = 128$, из них первые 32 символа — управляющие, а остальные — изображаемые, т. е. имеющие графическое изображение.</p>
5	<p>Графическая информация, так же как числовая и текстовая, хранится в памяти компьютера в двоичном коде. Для представления графического изображения в памяти компьютера предварительно его необходимо подвергнуть пространственной дискретизации и квантованию, что неизбежно приведёт к потере некоторой доли информации.</p>
6	<p>Векторный метод кодирования графической информации основывается на выделении в процессе дискретизации конечного количества областей пространства — графических примитивов (отрезков, многоугольников, кривых, овалов, дуг и др.).</p>
7	<p>Растровый метод кодирования графической информации основывается на выделении в процессе дискретизации конечного количества точек пространства — пикселей</p>
8	<p>Напомним, что свет представляет собой электромагнитное излучение, связанное с флуктуацией электрического и магнитного полей. Иными словами, свет представляет собой энергию, а цвет есть продукт взаимодействия этой энергии с веществом.</p> <p>Однако для понимания природы цвета необходимо совершить небольшой экскурс в физику световых явлений и коснуться природы источников цвета.</p> <p>Свет имеет двойственную природу, обладая свойствами волны и частицы. Корпускулы света, называемые фотонами, излучаются источником света в виде волн, распространяющихся с постоянной скоростью порядка 300000 км/с.</p> <p>Аналогично морским волнам световые волны имеют гребни и впадины. Поэтому в качестве характеристики световых волн используют длину волны, представляющую собой расстояние между двумя гребнями (единица измерения — метры или ангстремы, равные 10^{-8} м), и амплитуду, определяемую как расстояние между гребнем и впадиной.</p> <p>Разные длины волны воспринимаются нами как разные цвета: свет с большой длиной волны будет красным, а с маленькой - синим или фиолетовым. В случае если свет состоит из волн разной длины (например, белый цвет содержит все длины волн, то наш глаз смешивает разные длины волн в одну, получаем таким образом один результирующий цвет.</p>

9	<p>Закон трёхмерности: с помощью трёх линейно независимых цветов можно однозначно выразить любой цвет. Цвета считаются линейно независимыми, если никакой из них нельзя получить путём смешения остальных.</p> <p>Закон непрерывности: при непрерывном изменении пропорции, в которой взяты компоненты цветовой смеси, получаемый цвет также меняется непрерывно. На</p>
---	--

	основании законов Грассмана можно сделать вывод, что любому цвету однозначно соответствует определённая точка трёхмерного пространства.
1 0	Кодирование звуковой информации. Для того чтобы компьютер мог обрабатывать звук, непрерывный звуковой сигнал должен быть превращен в последовательность электрических импульсов (двоичных нулей и единиц). В процессе кодирования непрерывного звукового сигнала производится его временная дискретизация. Непрерывная звуковая волна разбивается на отдельные маленькие временные участки, причем для каждого такого участка устанавливается определенная величина амплитуды. Т.о. при двоичном кодировании непрерывного звукового сигнала он заменяется последовательностью дискретных уровней сигнала.
1 1	Звук (сложный), как аналоговый сигнал, есть кривая на плоскости не похожая ни на что. Современная техника, для хранения или передачи звука на расстояния, дискретизирует звук следующим образом: Через строго определенные промежутки времени (период дискретизации) измеряется амплитуда сигнала и преобразуется в цифровую величину. Чем чаще происходит преобразование аналогового сигнала в цифровой вид (частота дискретизации) и чем больше разрядов (битов) используется для каждого значения амплитуды (глубина кодирования), тем лучше звук.
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики	
Тема 4.1. Алгебра логики	
1	Коля спросил: «Который час?» — вопросительное предложение. Как пройти в библиотеку? — вопросительное предложение Картины Пикассо слишком абстрактны. — Чье-то субъективное мнение.
2	1) « $1999 < 2000$ », « $1999 > 2000$ », « $1999 \leq 2000$ »; 2) «Петя решил все задания контрольной работы», «Петя не решил все задания контрольной работы», «Петя решил не все задания контрольной работы»; 3) «Луна — спутник Земли», «Неверно, что Луна — спутник Земли», «Неверно, что Луна не является спутником Земли »; 4) «Прямая a не параллельна прямой c », «Прямая a перпендикулярна прямой c », «Прямые a и c не пересекаются» (считаем, что прямые a и c лежат в одной плоскости); 5) «Мишень поражена первым выстрелом», «Мишень поражена не первым выстрелом», «Неверно, что мишень поражена не первым выстрелом». $1999 < 2000$ и $1999 > 2000$ Петя решил все задания контрольной работы и Петя не решил все задания контрольной работы Неверно, что луна спутник Земли и Неверно, что луна не является спутником Земли «Прямая a не параллельна прямой c », «Прямые a и c не пересекаются» (считаем, что прямые a и c лежат в одной плоскости) Мишень поражена не первым выстрелом и Неверно, что мишень поражена не первым выстрелом.
Тема 4.2. Таблицы истинности	
1	Таблица истинности — это таблица, устанавливающая соответствие между всеми возможными наборами логических переменных, входящих в логическую функцию, и значениями функции.

2	<p>Выяснить количество строк в таблице (вычисляется как 2^n, где n – количество переменных).</p> <p>Выяснить количество столбцов – количество переменных + количество логических операций.</p> <p>Установить последовательность выполнения логических операций:</p> <ul style="list-style-type: none">- инверсия (отрицание)- конъюнкция (логическое умножение)
---	--

	<p>- дизъюнкция (логическое сложение) - для изменения этого порядка используются круглые скобки. Построить таблицу, указывая названия столбцов и возможные наборы значений исходных логических переменных.</p>
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов	
Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах	
1	мобильность и функциональность, это по моему мнению самая важные причины
2	<p>Между словами вводится один пробел; 2. Там, где нужно, используются прописные (заглавные) буквы (Shift + буква); 3. Соседние слова отделяйте одним пробелом; 4. Не нужно следить за концом строки: как только он будет достигнут, курсоравтоматически перейдет на начало следующей строки; 5. Для того чтобы перейти к вводу нового абзаца (или строки стихотворения),используется клавиша Enter; 6. Знак тире отделяется пробелами с обеих сторон. Знак дефис пробелами от текстане отделяется; 7. Знаки препинания ставятся сразу после текста, и только после них ставится пробел; 8. Перед открытием и после закрытия скобок и кавычек ставится пробел, внутритекст от них пробелами не отделяется; 9. Не разделяются пробелами числа и размерности процента и градуса. После знака № следует ставить пробел; 10. Ввод красной строки не отбивается пробелами, вводится клавишей Tab или черезкоманду (Главная – Абзац – Параметры абзаца) или с помощью бегунков в области горизонтальной Линейки; 11. Переход на новую страницу, можно осуществить используя сочетание клавиш(Ctrl+Enter); 12. Для того чтобы внутри абзаца перейти на новую строку, не начиная новый абзац,следует нажать комбинацию клавиш (Shift+Enter).</p>
3	<p>Тире — длинная черта, которая обычно используется в пределах предложения, а неслов. Дефис — короткая черта, которая обычно используется в пределах одного слова. Неразрывный пробел — элемент компьютерной кодировки текстов, отображающийся внутри строки подобно обычному пробелу, но не позволяющий программам отображения и печати разорвать в этом месте строку.</p>
4	Нажать клавишу Insert
5	<p>Проверка правописания Текстовый процессор Word при вводе текста осуществляет автоматическую проверку правописания, и слова с ошибками подчеркиваются красной волнистой линией (при печати документа эта линия не выводится). Есть несколько причин, по которым Word обозначает слово как ошибочное: — Данное слово было написано с ошибкой. Например, в слове пропущена буква иливведено лишнюю (программа). — Слово было написано без ошибки, но оно отсутствует в словаре текстового процессора. Например, в документе подчеркиваются ваша фамилия, название вашегогорода или научный термин. — Слово было написано без ошибок, но введено другом языке. Например, украинское слово было введено в русской раскладке клавиатуры. Для исправления ошибки необходимо открыть контекстное меню этого слова и выбрать нужное действие: заменить ошибочное слово на правильное, или добавить слово в словарь программы, или пропустить, или изменить язык ввода. Если в тексте допущены синтаксической ошибке, то этот фрагмент текста подчеркивается зеленой волнистой линией. Для исправления этой ситуации следует</p>

	открыть контекстное меню этого фрагмента, установить причину ошибки и устранить ее.
6	Заходите в «Сервис», далее — ниже «Параметры автозамены», появляется несколько вкладок. На первой же вкладке (она сразу первой и открывается по умолчанию) в середине есть окно «заменить — на». В графе «заменить» печатаете слово, которое необходимо заменить, а в графе «на» слово, на которое вы хотите заменить ненавистное слово!
7	Списки бывают маркированные, нумерованные и многоуровневыми. Чтобы сделать список нужно выделить несколько пунктов будущего списка и выбрать на панели инструментов Форматирование нужную пиктограмму (или меню Формат/Список) или установить курсор в пустую строку, выполнить ранее предложенные действия, а затем набирать текст, не забывая после каждого пункта списка нажимать ENTER.
8	Вписать, или зажать клавиши Вписать, или же зажать две клавиши <code>cntrl + c</code> ; <code>cntrl + v</code> и вставить их
9	Напишите программу для сортировки фамилий учеников в алфавитном порядке (фамилии берутся из файла). Программа должна сортировать их как по возрастанию, так и по убыванию фамилий, — на выбор пользователя.
1 0	В Microsoft Excel: При нажатии клавиши Delete: очистятся все строки При нажатии клавиши Backspace: очистится только первая ячейка
1 1	Операции форматирования включают в себя разбивку текста на строки (в рамках абзаца) и страницы, выбор расположения абзацев, отступов и отбивок между абзацами, обтекания отдельных абзацев, а также видов и начертаний шрифтов.
1 2	Не правильно, нажать сочетание <code>Ctrl + E</code>
1 3	Уменьшить шрифт
1 4	Самостоятельно
1 5	Стилевое форматирование имеет ряд преимуществ: 1) экономит время — применить стиль как набор параметров форматирования значительно быстрее, чем задавать соответствующие параметры один за другим; 2) обеспечивает единообразие в оформлении текстового документа — при прямом форматировании одинаковые по функциональному назначению структурные элементы могут отличаться своими форматами; применение определённого стиля вносит строгость в оформление документа; 3) позволяет быстро изменить вид отдельных элементов во всём документе — достаточно внести изменения в стиль, и оформление будет изменено во всём документе.
Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов	
1	1) экономит время — применить стиль как набор параметров форматирования значительно быстрее, чем задавать соответствующие параметры один за другим; 2) обеспечивает единообразие в оформлении текстового документа — при прямом форматировании одинаковые по функциональному назначению структурные элементы могут отличаться своими форматами; применение определённого стиля вносит строгость в оформление документа; 3) позволяет быстро изменить вид отдельных элементов во всём документе — достаточно внести изменения в стиль, и оформление будет изменено во всём документе.

2	Если это MS Word, то либо создать свой пользовательский стиль и применять его, либо потом применить «формат по образцу» к нужным фрагментам.
3	Документы должны быть оформлены согласно требований ГОСТ. Документы могут быть текстовые и графические. Для каждого прежде всего существует свой размер листа. Например, текстовый — А4, а для графического А0, но из-за документа это

	<p>может изменено. Текст обычно должен излагаться в неопределенной форме и т.д. Существует множество ГОСТ для различных задач.</p>
4	<p>Корпоративный стиль — это визуальный образ современной компании, благодаря которому ее можно идентифицировать среди других участников рынка. Это основа всей коммуникационной базы, одно из ключевых средств конкурентной борьбы за внимание и любовь потребителей.</p> <p>Создание фирменного образа предполагает единообразие оформления и цветовых сочетаний в корпоративных материалах, офисах, рекламе, рассылке, упаковке, деловых документах. Это что-то вроде идентификатора, который помогает аудитории различать и узнавать ту или иную компанию.</p> <p>Сегодня, в условиях высококонкурентного рынка, любой бизнес-проект, как большой, так и маленький, нуждается в качественно проработанном, а также грамотно реализованном фирменном стиле. Особенно, если он выходит или масштабируется на интернет-просторах, где за место под солнцем борются тысячестартапов.</p>
5	<p>В общем виде макрос – это простейшая программа, задающая определенную последовательность действий.</p> <p>Макрокоманды позволяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнить стандартные операции редактирования и оформления документов (например, задание формата абзацев, типа шрифтов, установок табуляторов и т. д.); – объединить несколько последовательно выполняемых команд в одну; – использовать вызов окон, обеспечить принцип умолчания для задания параметров команд; – автоматизировать запуск и выполнение приложений (например, макрокоманда может включать в свою последовательность другие макрокоманды).
6	<p>Структура документа – это информация о его логическом разделении. В сложном документе есть не просто слова и абзацы, оформленные определенным образом – но, как минимум, главы (разделы и т. п.) с их заголовками.</p> <p>Пример: курсовые, дипломные работы и т.д.</p>
7	<p>: Задачи обработки текстовой информации:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ввод текста; – редактирование; – сохранение документа; – публикация; – поиск и открытие созданного документа; – перевод.
8	<p>ТХТ Данный формат появился вместе с первым компьютером. В *.txt-файле содержится только текстовая информация и ничего больше – данные о форматировании, шрифтах, картинках там сохранить не получится. Формат является наиболее универсальным – он может открыться на всех устройствах с помощью любого приложения.</p>
<p>Тема 5.3. Объекты компьютерной графики</p>	
1	<p>По способу создания можно выделить следующие классы объектов компьютерной графики: двумерные изображения (растровые, векторные, фрактальные), трёхмерные изображения, анимацию.</p>
2	<p>Каждое цифровое растровое изображение характеризуется определенным набором параметров: размер, разрешение, тип цветовой модели, глубина цвета.</p>
3	<p>: К числу основных преимуществ использования слоев можно отнести:</p> <ul style="list-style-type: none"> – возможность независимо редактировать и обрабатывать отдельные слои без боязни затронуть другие части изображения;

	<ul style="list-style-type: none"> – возможность свободно перемещать слои друг относительно друга, что позволяет в любой момент изменить композицию документа; – использование нерастровых объектов при работе, например текста, векторных фигур, специальных корректирующих и заливочных слоев; – специальные эффекты, применяемые к отдельным слоям; – возможность хранить «запасные» слои прямо в документе – для создания нескольких вариантов оформления документа или для подстраховки – если потребуется вернуться к более раннему варианту документа; – возможность нарушать границы изображения и временно скрывать части слоя за границей документа.
4	<p>Кривые Безье или Кривые Бернштейна — Безье — типы кривых, предложенные в 60-х годах XX века независимо друг от друга Пьером Безье из автомобилестроительной компании «Рено» и Полем де Кастельжо из компании «Ситроен», где применялись для проектирования кузовов автомобилей.</p> <p>Несмотря на то, что открытие де Кастельжо было сделано несколько ранее Безье (1959), его исследования не публиковались и скрывались компанией как производственная тайна до конца 1960-х.</p> <p>Кривая Безье является частным случаем многочленов Бернштейна, описанных Сергеем Натановичем Бернштейном в 1912 году.</p> <p>Впервые кривые были представлены широкой публике в 1962 году французским инженером Пьером Безье, который, разработав их независимо от де Кастельжо, использовал их для компьютерного проектирования автомобильных кузовов.</p> <p>Кривые были названы именем Безье, а именем де Кастельжо назван разработанный им рекурсивный способ определения кривых (алгоритм де Кастельжо).</p> <p>Впоследствии это открытие стало одним из важнейших инструментов систем автоматизированного проектирования и программ компьютерной графики.</p>
Тема 5.4. Компьютерные презентации	
1	Компьютерная презентация — это электронный мультимедийный документ, который создают и используют для подачи информации широкой аудитории в наглядном и лаконичном виде.
2	<p>Различают слайдовые и потоковые компьютерные презентации.</p> <p>Наиболее распространёнными программными средствами для создания слайдовых презентаций являются Microsoft PowerPoint и OpenOffice Impress.</p> <p>Потоковые презентации предназначены для непрерывного воспроизведения последовательности (потока) объектов с предварительно определённым временем показа каждого из них. Пример программы для создания таких презентаций — Windows Movie Maker (Киностудия Windows).</p>
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. разработка (планирование) сценария презентации; 2. создание и редактирование слайдов; 3. монтаж презентации; 4. репетиция выступления перед аудиторией.
Тема 5.5. Табличный процессор. Основные сведения	
1	<p>Прикладные программы, предназначенные для работы с данными, представленными в таблицах, называются табличными процессорами (ТП) или просто электронными таблицами (ЭТ).</p> <p>Наиболее распространёнными табличными процессорами являются Microsoft Excel и OpenOffice Calc.</p>
2	Я пользовался только MS Excel поэтому сравнить не с чем, но могу сказать что отличия в функционале.
3	Адресом ячейки любой электронной таблицы является пересечение ее строки и столбца. Диапазон используемых ячеек может быть указан двумя путями: либо непосредственным набором с клавиатуры начального и конечного адресов ячеек,

	формирующих диапазон, либо выделением соответствующей части таблицы при помощи мыши или клавиш управления курсором. Удобнее задавать диапазон выделением ячеек
4	Home – в первую ячейку строки End – в конец строки PageUp – на 30 строк вверх PageDown – на 30 строк вниз Ctrl + ? — до первой непустой ячейки вправо Ctrl + ?- до первой непустой ячейки вниз Ctrl + ?- до первой непустой ячейки влево Ctrl + ?- до первой непустой ячейки вверх Ctrl + Home – в ячейку A1 Ctrl + End – переход на последнюю ячейку, содержащую данные.
5	Текстовый; Числовой; Дата и время; Общий.
6	Если надо ввести отрицательное число, то перед числом необходимо поставить знак «-» (минус). Символ E или e используется для представления числа в экспоненциальном виде. Например, 5e3 означает 5*1000, т.е. 5000. Числа, заключенные в скобки интерпретируются как отрицательные, даже если перед числом нет знака минуса. Т.е. (40) — для Excel означает -40. При вводе больших чисел для удобства представления между группами разрядов можно вводить пробел (23 456,00). В этом случае в строке формул пробел отображаться не будет, а в самой ячейке число будет с пробелом. Для ввода денежного формата используется знак доллара (\$). Для ввода процентного формата используется знак процента (%). Для ввода даты и дробных значений используется знак косой черты (/). Если Excel может интерпретировать значение как дату, например 1/01, то в ячейке будет представлена дата — 1 января. Если надо представить подобное число как дробь, то надо перед дробью ввести ноль — 0 1/01. Дробью также будет представлено число, которое не может быть интерпретировано как дата, например 88/32.
7	Формула всегда начинается со знака равенства (=) и может включать в себя ссылки (имена ячеек), знаки операций(сложение, вычитание, умножение, деление, возведение в степень), функции и числа
8	Принцип относительной адресации обозначает следующее: адреса ячеек, используемые в формулах, определены не абсолютно, а относительно места расположения формулы. Этот принцип приводит к тому, что при всяком перемещении формулы в другое место таблицы изменяются имена ячеек в формуле. Перемещение формул происходит при разнообразных манипуляциях фрагментами таблицы (копировании, вставках, удалении, переносе).
9	Абсолютные ссылки в формулах используются для указания фиксированного адреса ячейки. При перемещении или копировании формулы абсолютные ссылки не изменяются. В абсолютных ссылках перед неизменяемыми значениями адреса ячейки ставится знак доллара (например, \$A\$1). Абсолютные ссылки: не изменяются при копировании
1 0	Не нужно каждый раз вносить значения, можно задать ссылку на них
1 1	Числа выравниваются по правому боку ячейки, текст по левому.

1	В эксель при копировании можно копировать формулу или значение, в ворде так сделать нельзя. Общее в том что копируются и стили.
2	
Тема 5.6. Встроенные функции и их использование	
1	Понятие функции в математике — одно из основных. Выражает зависимость одних переменных величин от других.

	Аргумент функции — независимая переменная, от значений которой зависят значения функции. Линейная, Квадратная, Кубическая																		
2	Функция — это набор операций, которые можно делать над содержимым ячеек. Например, можно сложить содержимое нескольких ячеек и положить результат в другую. Текстовые, математические, финансовые, логические																		
3	До 30 аргументов Пример для двух аргументов СУММ(A1;A2)																		
4	Текст, число, символ																		
5	ЕСЛИ, И, ИЛИ, ИСТИНА, ЛОЖЬ, НЕ.																		
6	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>А</th> <th>В</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>-10</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>ЛОЖЬ</td> <td>ЛОЖЬ</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>ЛОЖЬ</td> <td>ИСТИНА</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>ИСТИНА</td> <td>ИСТИНА</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>ЛОЖЬ</td> <td>ИСТИНА</td> </tr> </tbody> </table>		А	В	1	-10	10	2	ЛОЖЬ	ЛОЖЬ	3	ЛОЖЬ	ИСТИНА	4	ИСТИНА	ИСТИНА	5	ЛОЖЬ	ИСТИНА
	А	В																	
1	-10	10																	
2	ЛОЖЬ	ЛОЖЬ																	
3	ЛОЖЬ	ИСТИНА																	
4	ИСТИНА	ИСТИНА																	
5	ЛОЖЬ	ИСТИНА																	
7	Для обработки текста.																		
Тема 5.7. Инструменты анализа данных																			
1	Диаграмма — средство наглядного графического представления количественных данных. Диаграммы помогают анализировать данные, проводить их сравнение и выявлять скрытые в последовательностях чисел закономерности.																		
2	Гистограмма, круговая, график																		
3	Название диаграммы, область построения, легенда, заголовки осей, значения осей, категории оси x, серии данных																		
4	а) Распределение с обрывом слева (справа). Среднее значение параметра находится существенно левее (правее) центра диапазона. Такая форма может свидетельствовать о выполненных мероприятиях по «просеиванию» данных (100% контроля) при плохой воспроизводимости процесса с целью уменьшения приближения параметра кНГС (ВГС). б) Плато (равномерное, близкое к прямоугольному распределению). Частоты попаданий в интервалы почти равны. Возможно, имело место смешивание данных нескольких процессов либо они подчиняются закону равномерного распределения.в) Двухпиковый (бимодальный тип распределения). В центральной области распределения низкие частоты попадания параметра в интервалы, а по краям наблюдаются два пика. Это означает, что имело место смешивание двух процессов.г) Распределение с дополнительным пиком (засоренное распределение). Данные имели малые включения из распределения другого процесса.																		
5	Круговая диаграмма предназначена для отображения доли в % или численно от общей суммы.																		
6	Данные, расположенные в столбцах или строках листа, можно представить в виде графика.																		
7	Можно изменять цвета рядов, отдельных точек данных, маркеров данных, области построения, а также текста диаграммы. Можно изменять стиль для любого элемента, содержащего строки или рамки. Наконец, можно изменить вид любого заполненного объекта диаграммы																		
8	Упорядочение записей называется сортировкой. Сортировка записей производится по																		

	какому-либо полю базы данных.
9	Для букв по алфавиту, для цифр по уменьшению или увеличению

1 0	По возрастанию, по убыванию
1 1	Это отбор определенно заданных значений, например в таблице необходимо отобрать фамилии на букву А
1 2	Фильтрация убирает лишнее, сортировка сортирует в определенном порядке
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования	
Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах	
1	<ul style="list-style-type: none"> – детерминированность (определенность). Предполагает получение однозначного результата вычислительного процесса при заданных исходных данных. Благодаря этому свойству процесс выполнения алгоритма носит механический характер; – результативность. Указывает на наличие таких исходных данных, для которых реализуемый по заданному алгоритму вычислительный процесс должен через конечное число шагов остановиться и выдать искомый результат; – массовость. Это свойство предполагает, что алгоритм должен быть пригоден для решения всех задач данного типа; – дискретность. Означает расчлененность определяемого алгоритмом вычислительного процесса на отдельные этапы, возможность выполнения которых исполнителем (компьютером) не вызывает сомнений; – конечность. Каждое из действий и весь алгоритм в целом обязательно завершаются.
2	Приготовление не обладает массовостью, так как порядок приготовления торта, не подойдет к приготовлению салата.
3	словесный (запись на естественном языке); графический (запись с использованием графических символов); программный (тексты на языках программирования).
4	Алгоритм по разогреванию супа. Алгоритм по игре в крестики-нолики Алгоритм вычисления математической формулы
5	Отметим разницу между понятиями «команда алгоритма» и «шаг алгоритма». Команда — это отдельная инструкция в описании алгоритма, а шаг алгоритма — это отдельное действие, которое исполнитель выполнит по команде.
	Сложность алгоритма – это объем работы, который выполнится некоторым алгоритмом. Зависит от входных значений.
6	Подсчитайте сложность алгоритма перемножения двух натуральных чисел «столбиком» при условии, что одно из них состоит из n , а второе – из m десятичных цифр.
7	Алгоритм считается эффективным, если потребляемый им ресурс (или стоимость ресурса) на уровне или ниже некоторого приемлемого уровня.
Тема 6.2. Алгоритмические структуры	
	Алгоритм реализован через последовательную алгоритмическую конструкцию, если все команды алгоритма выполняются один раз, причём в том порядке, в котором они записаны в тексте программы
	Алгоритм реализован через алгоритмическую конструкцию «ветвление», если от входных данных зависит, какие команды алгоритма будут выполняться

	<p style="text-align: center;">Формы ветвления</p>
	<p>Алгоритм реализован с использованием циклической алгоритмической конструкции, если некая группа подряд идущих шагов алгоритма может выполняться многократно в зависимости от входных данных</p>
<p>Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования</p>	
1	<p>формальный язык, предназначенный для записи компьютерных программ</p>
2	<p>Программа состоит из заголовка, раздела описания и раздела операторов.</p>
3	<p>Основными элементами языка Паскаль являются символы, слова, выражения, команды (операторы). Символы — неразделимые знаки, обрабатываемые транслятором языка.</p>
4	<p>1) заголовок; 2) раздел описаний; 3) тело программы</p>
<p>Тема 6.4. Структурное программирование</p>	
1	<p>Сортировка методом Шелла В 1959 году американский ученый Дональд Шелл опубликовал алгоритм сортировки, который впоследствии получил его имя — «Сортировка Шелла». Этот алгоритм может рассматриваться и как обобщение пузырьковой сортировки, так и сортировки вставками. Идея метода заключается в сравнении разделенных на группы элементов последовательности, находящихся друг от друга на некотором расстоянии. Изначально это расстояние равно d или $N/2$, где N — общее число элементов. На первом шаге каждая группа включает в себя два элемента расположенных друг от друга на расстоянии $N/2$; они сравниваются между собой, и, в случае необходимости, меняются местами. На последующих шагах также происходят проверка и обмен, но расстояние d сокращается на $d/2$, и количество групп, соответственно, уменьшается. Постепенно расстояние между элементами уменьшается, и на $d=1$ проход по массиву происходит в последний раз.</p>
2	<p>Так как это простые задачи, и они лежат в основе сложных задач.</p>
3	<p>Самостоятельно</p>
4	<p>Представление программы в виде иерархической структуры блоков. Структурное программирование позволяет значительно сократить число вариантов построения программы по одной и той же спецификации, что значительно снижает сложность программы и, что ещё важнее, облегчает понимание её другими разработчиками. В структурированных программах логически связанные операторы находятся визуально ближе, а слабо связанные — дальше, что позволяет обходиться без блок-схем и других графических форм изображения алгоритмов (по сути, сама программа является собственной блок-схемой).</p>
5	<p>Если он решает часть задачи и вызывается из основной программы</p>

6	В простых случаях, когда нетрудно предсказать, какие процедуры понадобятся в главном алгоритме, можно начать решение задачи с написания вспомогательных алгоритмов нижнего уровня. Т.е. с процедур, которые содержат только команды из СКИ, без вызовов других процедур. От нижнего уровня можно перейти к процедурам для описания более сложных действий, а в самом конце составить главный алгоритм. Такой метод построения алгоритмов называют программированием снизу вверх: от нижнего уровня — к верхнему, от простых предписаний — к более сложным, от частного — к общему. Суть этого метода: используя уже написанные алгоритмы, как вспомогательные, свести задачу к уже решенным
7	Разработка сверху вниз начинается от главной цели: на каждом этапе разработки решаемая задача (поставленная цель) разбивается на более простые подзадачи (подцели), с которыми затем поступают таким же образом
8	Алгоритм, в котором прямо или косвенно содержится ссылка на него же как на вспомогательный алгоритм, называют рекурсивным
9	Вообще, в рекурсивном определении должно присутствовать ограничение, граничное условие, при выходе на которое дальнейшая инициация рекурсивных обращений прекращается.
Раздел 7. Информация и информационные процессы	
Тема 7.1. Модели и моделирование	
	<p>Модель — это отображение, копия, схема, макет, изображение, некоторый материальный или мысленно представляемый объект или явление, замещающий упрощением оригинальный объект или явление, сохраняя только некоторые важнейшие свойства.</p> <p>Например. глобус, анатомический муляж, макеты зданий, объемные геометрические фигуры.</p> <p>Моделирование — исследование объектов познания на их моделях; построение и изучение моделей реально существующих объектов, процессов или явлений с целью получения объяснений этих явлений, а также для предсказания явлений, интересующих исследователя.</p> <p>Моделирование используется в случаях, когда объект слишком велик или слишком мал, процесс протекает очень быстро или очень медленно, исследование объекта может быть опасным для окружающих и так далее.</p> <p>Моделирование используется для проектирования чего-либо, для изучения чего-либо, для того, чтобы понимать как устроен объект (оригинал) с помощью модели.</p>
	Натурные модели — реальные предметы, в уменьшенном или увеличенном виде воспроизводящие внешний вид, структуру или поведение объекта моделирования который можно потрогать. Например: глобус, модель корабля.
	Информационная модель – это набор свойств, содержащий всю необходимую информацию об исследуемом объекте. примеры: схема узора для вязания, схема метро, график зависимости расстояния от времени
	Компьютерные модели, воспроизводящие поведение сложных систем, для описания которых нет однозначного математического аппарата, называются имитационными моделями. Компьютерное информационное моделирование используется для описания и анализа процессов разнообразной природы
	К основным этапам компьютерного моделирования относятся: постановка задачи, определение объекта моделирования; разработка концептуальной модели, выявление основных элементов системы и элементарных актов взаимодействия; формализация, то есть переход к математической модели; создание алгоритма и написание программы; планирование и проведение компьютерных экспериментов; анализ и интерпретация результатов.
	Линейные структуры данных.

	<p>Линейные СД — это такие, в которых связи между элементами не зависят отвыполнения какого-либо условия. Линейные СД подразделяют на три типа: картезианские, строчные и списковые.</p>
	<p>Стек и Очередь оба являются непримитивными структурами данных. Основные различия между стеком и очередью заключаются в том, что в стеке используется метод LIFO (последний пришел первым вышел) для доступа и добавления элементовданных, тогда как в очереди используется метод FIFO (первый пришел первым вышел) для доступа и добавления элементов данных. С другой стороны, в стеке открыт только один конец для перемещения и извлечения элементов данных. В очереди имеются открытые оба конца для постановки в очередии удаления из очереди элементов данных. Стек и очередь — это структуры данных, используемые для хранения элементов данных, и фактически они основаны на каком-то реальном эквиваленте. Например, стопка — это стопка компакт-дисков, где вы можете извлечь и вставить компакт-дискчерез верх стопки компакт-дисков. Аналогично, очередь представляет собой очередь для билетов в театр, где человек, стоящий на первом месте, т. Е. Сначала будет обслужен фронт очереди, а прибывающий новый человек появится в задней части очереди (задний конец очереди).</p>
	<p>В математической теории графов и информатике граф — это совокупность объектовсо связями между ними. Ориентированный граф - это упорядоченная пара (V, A), для которой выполнены условия: V это множество вершин или узлов, A это множество упорядоченных парразличных вершин, называемых дугами или ориентированными рёбрами</p>
	<p>Неориентированный граф — это упорядоченная пара (V, E), для которой выполненыусловия: V-это множество вершинE- это множество неупорядоченных пар различных вершин, называемых рёбрами. Взвешенный граф — под взвешенным графом понимается граф, у которого рёбрам соответствуют некоторые весовые параметры. То есть каждому ребру (дуге) поставлено в соответствие некое числовое значение, которое называется длина дуги (или вес, стоимость)</p>
	<p>Дерево – структура данных, представляющая собой древовидную структуру в виде набора связанных узлов. Бинарное дерево — это конечное множество элементов, которое либо пусто, либо содержит элемент (корень), связанный с двумя различными бинарными деревьями, называемыми левым и правым поддеревьями. Каждый элемент бинарного дерева называется узлом. Связи между узлами дерева называются его ветвями</p>
	<p>Потому что представлена иерархическая зависимость между данными. Один элемент может быть главным, остальные подчиненными</p>
	<p>Граф, Таблица</p>
<p>Тема 7.2. Модели в графах</p>	
1	<p>Для решения указанной задачи можно использовать алгоритм Дейкстры — алгоритмна графах, изобретённый нидерландским ученым Э. Дейкстрой в 1959 году. Находит кратчайшее расстояние от одной из вершин графа до всех остальных.</p>
<p>Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области</p>	
1	<p>Для быстрого поиска нужной информации</p>

2	<p>Информационная система — система, предназначенная для хранения, поиска и обработки информации, и соответствующие организационные ресурсы (человеческие, технические, финансовые и т. д.), которые обеспечивают и распространяют информацию.</p> <p>Области применения информационных систем. Информационная система — система, предназначенная для хранения, поиска и обработки информации, и соответствующие</p>
---	--

	организационные ресурсы (человеческие, технические, финансовые и т. д.), которые обеспечивают и распространяют информацию
3	Да, телефонный справочник
4	База данных — это упорядоченное по определенным правилам набор взаимосвязанных данных
5	Множество всех предметов, свойства которых и отношения, между которыми рассматриваются в научной теории
6	Сущность предметной области — это тип реального или мнимого объекта предметной области. Например, сущность Классы может состоять из объектов 11А, 11Б, 11В и т.д. Отдельные объекты сущности называют экземплярами сущности. Сущность имеет как минимум один экземпляр. Например, сущность Учебник информатики имеет только один экземпляр сущности, если все ученики школы учатся, используя учебник информатики одного авторского коллектива
7	Модель данных, позволяющая описывать концептуальные схемы предметной области
8	<p>Определены следующие объекты в БД:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Пользователи · Исполнители · Жанры · Концерты · Реклама · Тип рекламы · Билеты · Тип билета · Стоимость билета · Продажа билетов · Выплаты · Журнал <p>Между объектами выявлены следующие взаимосвязи:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Один пользователь может множество раз входить в систему. Связь 1:М. · Несколько исполнителей могут выступить в нескольких концертах. Связь М:М. · Исполнителей одного жанра может быть несколько. Связь М:1. · Каждый концерт сопровождается несколькими типами рекламы. Связь М:М. · Каждая реклама может быть нескольких видов. Связь 1:М. · На каждый концерт продается множество билетов. Связь 1:М. · Стоимость билетов зависит от концерта. Связь М:1. · Билетов одного типа несколько. Связь М:1. · Проданных билетов разного типа может быть несколько. Связь М:1. · Один артист может получить несколько выплат. Связь 1:М.
9	<p>один к одному</p> <p>один ко многим</p> <p>много к одному</p> <p>много ко многим</p>
1 0	<p>1) КЛИЕНТ и ЗАКАЗ в интернет-магазине; один ко многим</p> <p>2) МАШИНА и ЧАСТИ МАШИНЫ; много ко многим</p> <p>3) УЧИТЕЛЬ и УЧЕНИК в школе; один ко многим</p> <p>4) КОМНАТА и ГОСТЬ в отеле; один к одному</p> <p>5) ГРАЖДАНИН и ПАСПОРТ. один к одному</p>
1 1	<p>Модель данных – это совокупность структур данных и операций их обработки.</p> <p>С помощью модели данных могут быть представлены информационные объекты и взаимосвязи между ними.</p>

1 2	Иерархическая модель данных — это модель данных, где используется представление базы данных в виде древовидной (иерархической) структуры, состоящей из объектов (данных) различных уровней
1 3	Сетевая модель данных определяется в тех же терминах, что и иерархическая. Она состоит из множества записей, которые могут быть владельцами или членами групповых отношений. Связь между записью-владельцем и записью-членом также имеет вид 1:N.
1 4	Реляционная модель представляет собой совокупность данных, состоящую из набора двумерных таблиц. В теории множеств таблице соответствует термин отношение (relation), физическим представлением которого является таблица, отсюда и название модели – реляционная
1 5	Реляционная база данных — это совокупность взаимосвязанных таблиц, каждая из которых содержит информацию об объектах определенного типа. Строка таблицы содержит данные об одном объекте (например, товаре, клиенте), а столбцы таблицы описывают различные характеристики этих объектов — атрибутов (например, наименование, код товара, сведения о клиенте). Записи, т. е. строки таблицы, имеют одинаковую структуру — они состоят из полей, хранящих атрибуты объекта. Каждое поле, т. е. столбец, описывает только одну характеристику объекта и имеет строго определенный тип данных. Все записи имеют одни и те же поля, только в них отображаются различные информационные свойства объекта
1 6	Ключевое поле — это одно или несколько полей, комбинация значений которых однозначно определяет каждую запись в таблице. Первичный ключ должен удовлетворять требованиям уникальности и минимальности. Уникальность ключевого поля обеспечивает одно из требований целостности БД – целостность согласования. Минимальность ключевого поля обеспечивает эффективное использование памяти БД.
1 7	<ul style="list-style-type: none"> • связь один к одному; • связь один ко многим; • связь многие ко многим.
Тема 7.4. Система управления базами данных	
1	<p>1. Постановка задачи. На этом этапе необходимо решить, какая информация будет храниться в планируемой базе данных и как она будет использоваться. Исходя из этого, можно будет определить, какие таблицы должны храниться в базе данных и какие элементы информации (поля) должны быть включены в каждую таблицу.</p> <p>2. Описание структуры таблиц базы данных. На этом этапе необходимо описать каждую таблицу — указать, какие поля будут содержаться в таблице, тип и размер хранимых в полях данных, установить первичные ключи.</p> <p>3. Определение связей между таблицами. После определения всех таблиц необходимо указать Access, какие действия надо предпринимать для объединения содержимого таблиц, составляющих базу данных.</p> <p>4. Тестирование и усовершенствование. На этом этапе необходимо ввести несколько записей в каждую таблицу и проверить, можно ли извлечь нужную информацию из этих таблиц. Рекомендуется создать черновые формы и отчеты, чтобы определить, содержат ли они ожидаемую информацию.</p>

2	Недостатки: сложность; размер программного обеспечения; стоимость СУБД; дополнительные затраты на аппаратное обеспечение; затраты на преобразование приложений; производительность; более серьезные последствия при выходе системы из строя
---	---

3	РБД состоит из набора узлов, связанных коммуникационной сетью, в которой: а) каждый узел — это полноценная СУБД сама по себе; б) узлы взаимодействуют между собой таким образом, что пользователь любого из них может получить доступ к любым данным в сети так, как будто они находятся на его собственном узле.
4	<p>Проект Omega</p> <p>Первая попытка Microsoft продать продукт реляционная база данных была в середине 1980-х годов, когда Microsoft получила лицензию на продажу R:Base. В конце 1980-х годов Microsoft разработала собственное решение под кодовым названием Omega.</p> <p>Проект Cirrus</p> <p>После того, как проект Omega был отменен, некоторые из его разработчиков были назначены проекту Cirrus (большинство из них были назначены команде, создавшей Visual Basic). Его целью было создать конкурента для приложений как Paradox или dBase, которая будет работать, в Windows. После того, как Microsoft приобрела FoxPro, появились слухи о том, что проект Microsoft может быть заменен на него, но компания решила разработать их параллельно.</p> <p>Предполагалось, что проект будет использован, Extensible Storage Engine (Jet Blue), но в итоге была предоставлена поддержка только Microsoft Jet Database Engine (Jet Red). Проект использовал часть кода как из проекта Omega, так и из предварительной версии Visual Basic. В июле 1992 года бета-версии Cirrus отправлены разработчикам, а имя Access стало официальным названием продукт</p>
5	<p>Текстовый (Text)</p> <p>Поле MEMO</p> <p>(Memo) Числовой (Number)</p> <p>Денежный (Currency).</p> <p>Дата/время (Date/Time)</p> <p>Денежный (Currency) Счетчик (AutoNumber)</p> <p>Логический (Yes/No)</p> <p>Поле объекта OLE (OLE Object)</p>
6	Структура базы данных Файл (таблица) представляет собой набор данных о том, илиином предмете или объекте. Данные в таблице (файле) хранятся в виде столбцов (полей) и строк (записей)
7	Структура таблицы определяется набором и свойствами полей (столбцов таблицы), перечнем её ключевых полей.
8	Самостоятельно
9	Целостность данных — свойство, при выполнении которого данные сохраняют заранее определенный вид и качество. Если данные не обладают целостностью, то ине имеет смысл их хранить, так как они будут недостоверными
10	Для удобной работы пользователей
11	Это семейство компьютерных языков, используемых в компьютерных программах или пользователями баз данных для получения, вставки, удаления или изменения данных в базах данных
12	Фильтрация — это удобный способ просмотра только тех данных, которые должны отображаться в базах данных

1 3	Отчет — это объект базы данных, который используется для вывода на экран, в печать или файл структурированной информации
1 4	Это средство выбора необходимой информации из базы данных
Раздел 8. Сетевые информационные технологии	
Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей	

1	Система, обеспечивающая обмен данными между вычислительными устройствами (компьютеры, серверы, маршрутизаторы и другое оборудование). Для передачи информации могут быть использованы различные среды
2	Связывает между собой рабочие станции сети и содержит информацию, поддерживающую протокол связи
3	Одноранговая сеть – это сеть равноправных компьютеров, каждый из которых имеет уникальное имя (имя компьютера) и обычно пароль для вход.
4	Локальная сеть (LAN — Local Area Network) — сеть в пределах предприятия, учреждения, одной организации. Региональная сеть (MAN — Metropolitan Area Network) — сеть в пределах города или области. Глобальная сеть (WAN — Wide Area Network) – сеть на территории государства или группы государств.
5	Общее сетевое программное обеспечение включает: – браузер – HTML-редакторы – машинные переводчики – антивирусные сетевые программы К системному программному обеспечению относят: – операционную систему – сервисные программы – систему технического обслуживания
6	Сетевой протокол — набор правил, позволяющий осуществлять соединение и обмен данными между двумя и более включёнными в сеть устройствами. Разные протоколы зачастую описывают лишь разные стороны одного типа связи; взятые вместе, они образуют стек протоколов.
7	Стек протоколов — это иерархически организованный набор сетевых протоколов различных уровней, достаточный для организации и обеспечения взаимодействия узлов в сети. В настоящее время в сетях используется большое количество стеков коммуникационных протоколов. Наиболее популярными являются стеки: TCP/IP, IPX/SPX, NetBIOS/SMB, Novell NetWare, DECnet, XNS, SNA и OSI.
8	Локальная сеть (LAN, Local Area Network) – это компьютерная сеть, позволяющая нескольким компьютерам (офисам, квартирам, домам, районам) подключаться к Интернету через единую точку доступа
9	Термины топология сети, структура сети или конфигурация сети означают способ соединения компьютеров в сеть. Основные топологии: звезда, кольцо, шина Звезда – самая распространенная топология для проводных и беспроводных сетей.
10	Глобальная сеть — любая сеть связи, которая охватывает всю Землю
11	Всемирная система объединённых компьютерных сетей для хранения, обработки и передачи информации
12	Домен (доменное имя) – это название сайта, его адрес, по которому он размещается в интернете. Например, для компании под названием «Firma» доменным именем может быть firma.ru

1	Уровни доменов
3	<p>Домены разделяют на первого (верхнего), второго и третьего уровня. При этом если разобрать состав доменного имени, то считывание доменов идет справа налево.</p> <p>Корневой домен — root domain. Домен самого верхнего уровня, отмечается «точкой» (нулевой уровень). В общепринятом использовании «точка» не отображена в составе доменного имени.</p> <p>Домены верхнего (первого уровня).</p>

	Доменные имена верхнего уровня еще называют доменными зонами. К доменам первого (верхнего) уровня относят доменные имена типа .ru, .рф, .su, .com, .net, .club
1 4	Основное предназначение DNS-серверов — хранение информации о доменах и ее предоставление по запросу пользователей, а также кэширование DNS-записей других серверов. Это как раз «книга контактов», о которой мы писали выше.
Тема 8.2. Службы Интернета	
1	Службы Интернета — это системы, предоставляющие услуги пользователям
2	Коммуникационные — общение Информационные -доступ к определенным информационным ресурсам хранящимся в Интернете
3	Поисковая система. Информационные службы предоставляют пользователям возможность доступа к разнообразным информационным ресурсам (файлам, документам), хранящимся в Интернете
4	URI предназначен для уникальной идентификации любого ресурса. URL служит стандартизированным способом записи адреса ресурса в сети Интернет. Тоже самое что ФИО
5	Поисковая система
6	Социальная сеть — онлайн-платформа, которую люди используют для общения, создания социальных отношений с другими людьми
7	Сетевой этикет — это несложные правила, которые придумали люди, многообщающиеся друг с другом через интернет. Прежде всего нельзя делать тех вещей, которые не поощряются в любом цивилизованном обществе: <ul style="list-style-type: none"> – употреблять ненормативную лексику; – разжигать национальную рознь; – оскорблять людей; – воровать; – умышленно пытаться что-то сломать; – призывать к свержению существующего строя; – не стоит присылать свои коммерческие предложения; – отправлять инструкции, объясняющие, как совершить незаконные действия, а также спрашивать о возможных способах совершения такого рода действий; – публиковать личные письма без согласия их авторов; – затевать или продолжать дискуссию на отвлечённую тему в местах(конференции, форумы и т.п.), не предназначенных для этого.
Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система	
1	С точки зрения пользователя интернет ресурс с информацией. С точки зрения разработчика программный код, база данных, шаблоны, стили
2	Гипертекст
3	HTML — один из веб-стандартов, по которым разрабатываются сайты во всём мире. Ещё одним из таких стандартов является технология CSS (англ. Cascading Style Sheets — каскадные таблицы стилей) — формальный язык описания внешнего вида документа, составленного с использованием языка разметки. Технология CSS позволяет принципиально разделить содержание и представление документа: описание содержания и логической структуры веб-страницы производится с помощью HTML или других языков

	<p>разметки, а описание внешнего вида веб-страницы производится с помощью CSS</p>
--	---

4	<p>1. Указание адреса страницы. Это самый быстрый способ поиска, но его можно использовать только в том случае, если точно известен адрес документа.</p> <p>2. Передвижение по гиперссылкам. Это наименее удобный способ, так как с его помощью можно искать документы, только близкие по смыслу текущему документу. Если текущий документ посвящен, например, музыке, то, используя гиперссылки этого документа, вряд ли можно будет попасть на сайт, посвященный спорту.</p> <p>3. Обращение к поисковому серверу (поисковой системе). Использование поисковых серверов — наиболее удобный способ поиска информации. В настоящее время в русскоязычной части Интернета популярны следующие поисковые серверы: Яндекс; Rambler; Google .</p>
5	Информационные службы предоставляют пользователям возможность доступа к разнообразным информационным ресурсам (файлам, документам), хранящимся в Интернете.
6	Информационный шум — это неотфильтрованный поток информации, в котором полезность полученных данных уменьшается прямо пропорционально количеству этих данных
7	Это компьютерная система, предназначенная для поиска информации.
8	Потеря информации — повреждение или утрата информации в результате влияния различных факторов, случайных или намеренных действий.
9	Та информация, которая необходима для решения данной задачи
Раздел 9. Основы социальной информатики	
Тема 9.1. Информационное общество	
1	Социально-экономические стадии развития общества. Одним из критериев, определяющим стадию общественного развития, является характер трудовой деятельности населения. Так, на этапе аграрного общества большая часть населения занята в сельском хозяйстве; в индустриальном обществе более половины населения занято в сфере промышленного производства; постиндустриальная стадия развития общества характеризуется тем, что более 50% населения занято в сфере услуг
2	Общество, в котором большинство работающих занято производством, хранением, переработкой и реализацией информации, особенно высшей её формы — знаний. увеличение роли информации, знаний и информационных технологий в жизни общества; возрастание числа людей, занятых информационными технологиями, коммуникациями и производством информационных продуктов и услуг, рост их доли в валовом внутреннем продукте; нарастающая информатизация общества с использованием телефонии, радио, телевидения, сети Интернет, а также традиционных и электронных СМИ; создание глобального информационного пространства, обеспечивающего: эффективное информационное взаимодействие людей; их доступ к мировым информационным ресурсам; удовлетворение их потребностей в информационных продуктах и услугах. развитие электронной демократии, информационной экономики, электронного государства, электронного правительства, цифровых рынков, электронных социальных и хозяйствующих сетей.
3	Вспомогательное средство. Информационные ресурсы

4	Информационные ресурсы — это совокупность данных, организованных для получения достоверной информации в самых разных областях знаний и практической деятельности. Законодательство Российской Федерации под информационными ресурсами подразумевает отдельные документы и отдельные массивы документов в информационных системах.
---	---

5	Информационный продукт — информация всех видов, программные продукты, базы данных, представленные в форме товара, т. е. созданные с целью продажи за деньги или обмена на другие продукты.
6	Информационная услуга — это своеобразный процесс передачи готовых информационных продуктов от владельцев информационных систем заказчику (пользователю). Информационные услуги могут предоставляться только тогда, когда существуют базы данных, которые бывают как в современном компьютерном варианте, так и в обычном некомпьютерном
7	Самостоятельно
8	3-й сектор — потребительская информация, 4-й сектор — услуги образования, включает все формы и ступени образования: 5-й сектор — обеспечивающие информационные системы и средства
9	Основными элементами рынка информационных услуг, как и любого другого, являются спрос, предложение и цена. Участниками рынка информационных продуктов (услуг) являются: — производители информации (producers); — поставщики и продавцы информации (vendors); — пользователи информации (users) или подписчики (subscribers).
1 0	: Да, вполне возможно, в то время хватало знаний средней школы и высшего образования. Сейчас же все иначе, прогресс не стоит на месте, а вместе с ним и растут требования и необходимые знания, которыми должен владеть специалист
1 1	Учебник с приятным визуальным оформлением, качественным и полезным функционалом
1 2	Которые могут быть повторно использованы для преподавания, обучения, исследований и прочего, которые сделаны доступными с помощью открытых лицензий и которые позволяют пользователям материалов то, что не было бы просто разрешено согласно одному лишь авторскому праву
1 3	Исследования в области информационных проблем развития современного общества ведутся сегодня во всём мире. Их основой являются ноосферная концепция эволюции биосферы, созданная трудами таких всемирно известных российских учёных, как К. Э. Циолковский, В. И. Вернадский, А. Л. Чижевский и др. Эта концепция получила дальнейшее развитие в трудах Н. Н. Моисеева, А. Д. Урсула, А. И. Ракитова и др
1 4	В настоящее время в нашей стране действует государственная программа «Информационное общество (2011-2020)». Цель этой программы - получение гражданами и организациями преимуществ от применения информационных и телекоммуникационных технологий, создание на основе их использования условий для оперативного и эффективного взаимодействия государства с гражданами и бизнесом. Программа включает следующие направления: построение электронного правительства и повышение эффективности государственного управления; повышение качества жизни граждан и улучшение условий развития бизнеса; развитие российского рынка информационных и коммуникационных технологий, обеспечение перехода к цифровой экономике; обеспечение безопасности в информационном обществе; развитие цифрового контента и сохранение культурного наследия
Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	
1	Право распоряжения, право владения, право пользования
2	Создатель, автор
3	Пользователь.

4	Федеральный закон от 27 июля 2006 г. N 149-ФЗ Об информации, информационных технологиях и о защите информации
5	Интеллектуальная собственность

6	При соблюдении лицензионного соглашения
7	<p>Это правовой инструмент, определяющий использование и распространение программного обеспечения, защищённого авторским правом.</p> <p>Исключительная лицензия. Этот вид разрешительной документации направлен исключительно на управление имуществом (движимым/недвижимым либо денежными средствами). Особенность данного вида лицензии заключается в том, что её невозможно передать третьему лицу. Она привязана к личности человека, на которого оформлена.</p> <p>Простая лицензия. Это разрешение привязывается не к субъекту, а к территории. Лицо, которое использует разрешительную документацию такого рода, обладает расширенными полномочиями.</p> <p>Перекрестная лицензия позволяет предоставлять патентные права.</p> <p>Полная лицензия. Чаще всего государство для лицензирования конкретного вида деятельности использует именно этот вид разрешения. Полное разрешение позволяет оперировать нематериальными благами и правами (соответственно, правительство предоставляет разрешение на выполнение тех или иных действий).</p> <p>Электронная лицензия – вид разрешительной документации, который выдаётся в электронном виде через интернет и не имеет бумажного дубликата.</p> <p>Сублицензия относится к праву интеллектуальной собственности. Пример OS Windows.</p>
8	<p>Для того, что бы был (и)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) порядок документирования информации; 2) право собственности на отдельные документы и отдельные массивы документов в информационных системах; 3) категории информации по уровню доступа к ней; 4) порядок правовой защиты информации.
9	Можно сказать, что безопасность информационных систем — это защищённость информации и поддерживающей инфраструктуры от случайных или преднамеренных воздействий естественного или искусственного характера, которые могут нарушить доступность, целостность или конфиденциальность информации.
1 0	Тот, кто имеет доступ к информации может получить её беспрепятственно. Пациент может получить информацию о своем диагнозе.
1 1	Данные не были изменены
1 2	Информация, не подлежащая огласке, это может быть военная тайна
1 3	<ol style="list-style-type: none"> 1) между поликлиникой и пациентом; Услуги для пациента должны быть доступными, поликлиника не должна распространять информацию о болезни. 2) между школой и родителями (законными представителями) ученика; Школа не должна скрывать информацию об ученике. 3) между банком и его клиентом? Здесь банк не должен распространять информацию о клиенте, предоставлять корректную информацию.
1 4	Это деятельность по предотвращению утечки, хищения, утраты, модификации (подделки), несанкционированных и непреднамеренных воздействий на защищаемую информацию.
1 5	<p>Несанкционированное – это целенаправленное воздействие.</p> <p>Опасность заключается в уничтожении информации</p>
1 6	Не рассказывать пароли, не посещать подозрительные сайты

1 7	1) В образовательные программы основного и среднего образования внесены вопросы обеспечения мер информационной безопасности, проблем безопасного поведения в сети Интернет
--------	--

	<p>2) Ознакомление родителей с нормативно-правовой базой по защите детей от распространения вредной для них информации. (Создана на школьном сайте страница «Информационная безопасность»)</p> <p>3) Проводятся занятия с учащимися по теме «Приемы безопасной работы в интернете» (интерактивная выставка «Дети в Интернете» от МТС, урок безопасного Интернета ежегодно)</p> <p>4) 100% установка в ОО программного продукта, обеспечивающего контент-фильтрацию трафика</p> <p>5) 100% обеспечение услуги доступа в сеть Интернет образовательного учреждения обеспечением контент-фильтрации Интернет-трафика</p> <p>6) 100% обеспечение доступа обучающихся и учителей к электронным образовательным ресурсам через сеть Интернет</p> <p>7) Выход учащихся в Интернет на уроках информатики в присутствии педагогов</p> <p>8) Систематическое обновление программно-технических средств по антивирусной защите компьютерной техники в образовательном учреждении</p> <p>9) Информационное просвещение участников образовательного процесса о возможности защиты детей от информации, причиняющей вред их здоровью и развитию.</p>
--	--

5.2 Практические задания

Раздел 1. Информация и информационные процессы	
Тема 1.1. Информация. Измерение информации	
1	<p>Идентификация-отождествление индивида другим объектом. В социальной психологии - процесс отождествления индивида с тем или иным объектом, человеком или группой, происходящий на основе усвоения присущих им свойств, стандартов, ценностей, социальных установок и ролей.</p> <p>Организация - целевое достижение определенной цели.</p> <p>Реорганизация - это полная или частичная замена владельцев корпоративных прав предприятия, изменение организационно-правовой формы организации бизнеса, ликвидация отдельных структурных подразделений или создание на базе одного предприятия нескольких, следствием чего является передача или принятие его имущества, средств, прав и обязанностей правопреемником.</p> <p>Интерпретация (interpretation) - трансляция и выполнение каждого выражения исходного языка машинной программы перед трансляцией и выполнением следующего выражения. В отличие от компиляции, при интерпретации процесс трансляции происходит последовательно строка за строкой во время прогона в среде интерпретатора.</p> <p>Рефлексия — философский метод, при котором объектом познания может быть сам способ познания или знания, мысль, поступок. Рефлексия — уникальная способность человеческого сознания в процессе восприятия деятельности воспринимать и саму себя, вследствие чего человеческое сознание предстает как самосознание.</p>
Тема 1.2. Кодирование информации	
1	Это бит в пятой степени. $2^5 = 32$, если берем целые неотрицательные числа, то диапазон определен от 0 до 31, наименьшее и наибольшие числа
2	Два вопроса: Какой месяц? Какой день месяца?
3	<p>Код Бодо:</p> <p>.. 0.. 00 00. 00 00. .. 00 00 .00 .0 .0. .. 000 .. 000 .0 000 0. 0.0 .. 00 00 .0 0.</p> <p>($I=K*i$, $K=65$ символов, $i=5$ бит, $I=65*5=325$) Восьмиразрядный компьютерный:</p>

	010000010100110001001100 0100100101001110 01000111010011110100111101000100 01010100 ($I=K*i$, $K=104$ символов, $i=8$ бит, $I=104*8=832$)
4	$k = 11264$ $I = 11 \text{ КБ} = 11264 \text{ бит.}$ $N=?$ (Мощность алфавита)
5	225 байт
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение	
Тема 2.1. Архитектура ЭВМ	
	Джон фон Нейман (28 декабря 1903 — 8 февраля 1957) венгерско-американский математик, физик, изобретатель, ученый и Эрудит. Он внес большой вклад в целый ряд областей, включая математику (основы математики, функциональный анализ, геометрии, топологии математического анализа), физики (квантовой механики, гидродинамики и квантовой статистической механики), экономике (теория игр), вычислительной (фон-Неймановской архитектуры, линейного программирования, самовоспроизводящихся машин, стохастических вычислений), и статистики.
Тема 2.2. Программное обеспечение компьютера	
	Chrome, Mozilla FireFox
Раздел 3. Представление информации в компьютере	
Тема 3.1. Системы счисления	
1	$1025_{10} = 10000000001_2$ $512_{10} = 1000000000_2$
2	1) $1147_{10} = 1404_5$ 2) $1147_{10} = 2173_8$ 3) $1147_{10} = 47B_{16}$
3	$1010001001011_2 = 12113_8$ $101000100101_2 = 5045_8$
4	$0001010001001011_2 = 144B_{16}$ $101000100101_2 = A25_{16}$
5	$266_8 = 10110110_2$
6	$1275_8 = 15EC_{16}$ $1515_8 = 34D_{16}$
7	$1AE_{16} = 1534_8$ $1C1C_{16} = 1603_8$
8	192, 152, 621, 28, 1978
Тема 3.2. Представление информации в компьютере	
1	$64 = 01000000.$ $58 = 00111010$ $72 = 01001000$ $-96 = 01100000$
2	Можно
3	Разрядностью процессора
4	1) $+1010_2 = 00001010.$ 2) $-1001_2 = 10001001.$ 3) $-112 = 10000011.$ 4) $-110112 = 10011011$
5	1) $00000100_2 = 4_{10};$ 2) $00001001_2 = 9_{10};$ 3) $10000011_2 = -3_{10};$


	4) $10000110_2 = -6_{10}$																																																																																																																																
6	laptop																																																																																																																																
7	Отличаются расположением русских букв в кодовой таблице																																																																																																																																
8	120 мегабайт.																																																																																																																																
9	112																																																																																																																																
10	144																																																																																																																																
	8																																																																																																																																
11	Интерфейс позволяет единообразно кодировать в цифровой форме такие данные как нажатие клавиш, настройку громкости и других акустических параметров, выбор тембра, темпа, тональности и др., с точной привязкой во времени																																																																																																																																
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики																																																																																																																																	
Тема 4.1. Алгебра логики																																																																																																																																	
1	$A = !a \& !b$ $A = !(a \& b)$																																																																																																																																
2	1) $1 \vee X \& 0 = 1$ 2) $X \& X \& 1 = 1$ 3) $0 \& X \vee 0 = 0$																																																																																																																																
Тема 4.2. Таблицы истинности																																																																																																																																	
1	$2^n - m$																																																																																																																																
2	<p>1) $(A \rightarrow B) \leftrightarrow (A \& B)$</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>A</th> <th>B</th> <th>$A \rightarrow B$</th> <th>$A \& B$</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> </tbody> </table> <p>2) $(A \rightarrow B) \rightarrow ((A \rightarrow \bar{B}) \rightarrow \bar{A})$</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>A</th> <th>B</th> <th>$A \rightarrow B$</th> <th>\bar{B}</th> <th>$A \rightarrow \bar{B}$</th> <th>\bar{A}</th> <th>$(A \rightarrow \bar{B}) \rightarrow \bar{A}$</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td></tr> </tbody> </table> <p>3) $(A \rightarrow (C \rightarrow B)) \rightarrow (B \vee C)$</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>A</th> <th>B</th> <th>C</th> <th>$C \rightarrow B$</th> <th>$A \rightarrow (C \rightarrow B)$</th> <th>$B \vee C$</th> <th>F</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>0</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>0</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> </tbody> </table>	A	B	$A \rightarrow B$	$A \& B$	F	0	0	1	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	0	1	1	1	1	1	1	A	B	$A \rightarrow B$	\bar{B}	$A \rightarrow \bar{B}$	\bar{A}	$(A \rightarrow \bar{B}) \rightarrow \bar{A}$	F	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	0	0	0	1	1	A	B	C	$C \rightarrow B$	$A \rightarrow (C \rightarrow B)$	$B \vee C$	F	0	0	0	1	1	0	0	0	0	1	0	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	1	0	1	0	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
A	B	$A \rightarrow B$	$A \& B$	F																																																																																																																													
0	0	1	0	0																																																																																																																													
0	1	1	0	0																																																																																																																													
1	0	0	0	1																																																																																																																													
1	1	1	1	1																																																																																																																													
A	B	$A \rightarrow B$	\bar{B}	$A \rightarrow \bar{B}$	\bar{A}	$(A \rightarrow \bar{B}) \rightarrow \bar{A}$	F																																																																																																																										
0	0	1	1	1	1	1	1																																																																																																																										
0	1	1	0	1	1	1	1																																																																																																																										
1	0	0	1	1	0	0	1																																																																																																																										
1	1	1	0	0	0	1	1																																																																																																																										
A	B	C	$C \rightarrow B$	$A \rightarrow (C \rightarrow B)$	$B \vee C$	F																																																																																																																											
0	0	0	1	1	0	0																																																																																																																											
0	0	1	0	1	1	1																																																																																																																											
0	1	0	1	1	1	1																																																																																																																											
0	1	1	1	1	1	1																																																																																																																											
1	0	0	1	1	0	0																																																																																																																											
1	0	1	0	0	1	1																																																																																																																											
1	1	0	1	1	1	1																																																																																																																											
1	1	1	1	1	1	1																																																																																																																											
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов																																																																																																																																	
Тема 5.1. Обработка информации в текстовых процессорах																																																																																																																																	
1	https://ru.wikipedia.org/wiki/Microsoft_Word																																																																																																																																
2	устройства ввода обеспечивают ввод в компьютер данных в различных формах: чисел, текстов, изображений, звуков																																																																																																																																
Тема 5.2. Технология создания структурных текстовых документов																																																																																																																																	
1	Шрифт, геоб, реквизиты, Отметка об ограничении доступа к информации																																																																																																																																
2	документа, Обращение к адресату, Печать организации, Подпись																																																																																																																																
	3,75 Мбайт																																																																																																																																

3	Научная графика, Деловая графика, Конструкторская графика, Иллюстративная графика, Художественная и рекламная графика
Тема 5.4. Компьютерные презентации	

1	самостоятельно																																																														
Тема 5.5. Табличный процессор. Основные сведения																																																															
1	1) $=(A1+A2+A3)/3$ 2) $=5*A1^3+4*A2^2-3*A3$																																																														
2	$=C\$2+\$D2+2$																																																														
3	самостоятельно																																																														
4	самостоятельно																																																														
Тема 5.6. Встроенные функции и их использование																																																															
	6.3%.																																																														
	БС (Будущая Стоимость)ПС (Текущая Стоимость) КПЕР (Количество Периодов)СТАВКА																																																														
Тема 5.7. Инструменты анализа данных																																																															
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Распределение суши и воды по поверхности земного шара</th> </tr> <tr> <th colspan="2" rowspan="2">Занято сушей</th> <th colspan="4">В том числе</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Северное полушарие</th> <th colspan="2">Южное полушарие</th> </tr> <tr> <th>Процентов</th> <th>Млн. кв. км.</th> <th>Процентов</th> <th>Млн. кв. км.</th> <th>Процентов</th> <th>Млн. кв. км.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>29.2</td> <td>149.0</td> <td>39.4</td> <td>100.5</td> <td>19.0</td> <td>48.5</td> </tr> <tr> <th colspan="2" rowspan="2">Занято водой</th> <th colspan="4">В том числе</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Северное полушарие</th> <th colspan="2">Южное полушарие</th> </tr> <tr> <th>Процентов</th> <th>Млн. кв. км.</th> <th>Процентов</th> <th>Млн. кв. км.</th> <th>Процентов</th> <th>Млн. кв. км.</th> </tr> <tr> <td>70.8</td> <td>361.2</td> <td>60.6</td> <td>154.6</td> <td>81.0</td> <td>206.6</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Общая площадь по полушариям</td> <td colspan="2">255.1</td> <td>255.1</td> </tr> <tr> <td colspan="6">Общая площадь Земли - 510.2 млн. кв. км.</td> </tr> </tbody> </table>	Распределение суши и воды по поверхности земного шара						Занято сушей		В том числе				Северное полушарие		Южное полушарие		Процентов	Млн. кв. км.	Процентов	Млн. кв. км.	Процентов	Млн. кв. км.	29.2	149.0	39.4	100.5	19.0	48.5	Занято водой		В том числе				Северное полушарие		Южное полушарие		Процентов	Млн. кв. км.	Процентов	Млн. кв. км.	Процентов	Млн. кв. км.	70.8	361.2	60.6	154.6	81.0	206.6	Общая площадь по полушариям			255.1		255.1	Общая площадь Земли - 510.2 млн. кв. км.					
Распределение суши и воды по поверхности земного шара																																																															
Занято сушей		В том числе																																																													
		Северное полушарие		Южное полушарие																																																											
Процентов	Млн. кв. км.	Процентов	Млн. кв. км.	Процентов	Млн. кв. км.																																																										
29.2	149.0	39.4	100.5	19.0	48.5																																																										
Занято водой		В том числе																																																													
		Северное полушарие		Южное полушарие																																																											
Процентов	Млн. кв. км.	Процентов	Млн. кв. км.	Процентов	Млн. кв. км.																																																										
70.8	361.2	60.6	154.6	81.0	206.6																																																										
Общая площадь по полушариям			255.1		255.1																																																										
Общая площадь Земли - 510.2 млн. кв. км.																																																															
	3 и -5																																																														
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования																																																															
Тема 6.1. Основные сведения об алгоритмах																																																															
1	В 4 ЭТАПА																																																														
2	3-минутные часы будем запускать 5 раз, т. е. отсчитаем ими 15 минут. Варить эликсир начнем сразу же после остановки 8-минутных часов (15 — 8 = 7).																																																														
3	Самостоятельно																																																														
4	26																																																														
5	Например, исполнитель умеющий только проводить арифметические операции не сможет найти синус числа.																																																														
6	1610 — нет (потому что 2 числа должны идти в порядке возрастания, а 610 в сумме двух чисел мы получить не сможем) 1010 — возможно. Если число будет 5555. 1019 — нет (потому что мы не можем получить в сумме 2 чисел 19 (максимум 18))																																																														

7	В 1936 г. Аланом Тьюрингом для уточнения понятия алгоритма был предложен абстрактный универсальный исполнитель
8	<pre> program gwr; var x,n,s,i : integer;begin s:= 1; writeln('Введите число, которое нужно возвести в степень: ');read(x); writeln('Введите число n');readln(n); n := n — 152; for i := 1 to n dos := s*x; writeln(s); end. </pre>

Тема 6.2. Алгоритмические структуры

1	6 подъезд, 11 этаж
2	

3	<p>Проверка пропуска, если пропуска нет отправить домой</p> <p>Проверка соответствие фотографии</p> <p>Проверка сменной обуви, если ее нет сделать замечание, но пропустить</p> <p>Ученик прошел через металлодетектор и он подал сигнал на обнаружение посторонних предметов, значит надо вызвать милицию</p>
4	<p>Впустить пассажира — продать билет — проверить количество пассажиров, если заполнено:</p> <p>Да — ехать</p> <p>Нет — ожидать следующего пассажира.</p> <p>Если больше желающих ехать пассажиров нет — ехать.</p> <p>есть — продолжать продавать билеты</p> <p>до заполнения автобуса.</p> <p>И весь алгоритм повторяется сначала.</p>

Тема 6.3. Запись алгоритмов на языке программирования

1	Это алгоритм поиска максимального значения
2	for i:=1 to 999 do

	<pre> if i mod 2 =0 thenwriteln(i); </pre>
3	<pre> ОТВЕТ for i:=1 to 999 doif i mod 2 =0 thenwriteln(i); </pre>
4	<pre> var i, S, N : integer;begin WriteLn(' N = ');ReadLn(N); S := 0; for i:=1 to N do S := S + i*i;WriteLn(' summa = ', S) end. </pre>
5	<pre> var NumeralS, NumberS: string;var Numeral, Number: integer; var i, k : integer; Begin readln(Numeral, Number); NumberS := inttostr(Number); NumeralS := inttostr(Numeral); for i:=1 to length(NumberS) do if NumberS[i] = NumeralS then inc(k) ; if k>0 then writeln(Tr ue)else writeln(Fals e);end. </pre>

6

```
program
dvt;uses
c
r
t;
v
a
r
tr: array [0..50] of
integer;var
d:
longint;
var
i, k:
integer;
begin
writeln('Введите десятичное
число:');readln(d);
i := 0;
while d > 2
dobegin
tr[i] := d mod
3;d := d div
3;
i := i + 1;
end;
tr[i] := d;
writeln('Получилось троичное число:');
```

	<pre> for k := i downto 0 dowrite(tr[k]); read ln; end. </pre>
Тема 6.4. Структурное программирование	
1	<p>Если число < 32000, значит в нем не больше пяти цифр. Тогда объявляете массив $D : \text{array}[1..5] \text{ of Integer}$; и присваиваете всем элементам значение -1. Затем в цикле выделяете цифры числа.</p> <pre> i := 0; while n > 0 do beginInc(i); D[i] := n mod 10; n := n div 10; end; </pre> <p>Все, массив сформирован. Далее находите сумму и произведение элементов $S := 0$;</p> <pre> P := 1; while i > 0 do beginS := S + D[i]; P := P * D[i]; Dec(i); end; </pre>
2	<p>Взвешиваем две банки, тяжелую из них ставим справа, легкую слева. Теперь берем тяжелую банку и сравниваем со следующей банкой, если тяжелая банка опять оказалась тяжелой, то ее ставим вправо, а слева от нее ставим легкую и сравниваем ее с предыдущей банкой.</p> <p>Если тяжелая банка оказалась тяжелее, то ее ставим справа, а более легкую ставим в центр, в результате у нас на столе три банки самая легкая, средняя, тяжелая.</p>
3	Самостоятельно
4	Самостоятельно
5	<p>The diagram illustrates the construction of a fractal curve through seven stages. Stage 1 is a simple horizontal line. Stage 2 shows a triangular bump added to the middle of the line. Stage 3 shows a more complex, jagged bump. Stage 4 shows a highly irregular, fractal-like bump. Stage 5 shows a very complex, self-similar bump. Stage 6 shows a highly complex, self-similar bump. Stage 7 shows a highly complex, self-similar bump.</p>
6	Самостоятельно
Раздел 7. Информация и информационные процессы	
Тема 7.1. Модели и моделирование	
1	Русик, Ева, Николай

2	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>ВСЕГО: 5 (пять) КОРОВОК</p> <p>В кладовке хранятся ёлочные игрушки — большие и маленькие красные и золотые шары и звёзды. При этом игрушки разного размера, цвета и формы хранятся в отдельных коробках. Например, в одной коробке — большие красные звёзды, в другой — маленькие красные звёзды и т. д. Известно, что среди игрушек нет ни маленьких шаров, ни маленьких золотых звёзд. Всего звёзд 25, а шаров — 17. Всего больших игрушек — 32; красных игрушек — 28. Золотых звёзд на 2 больше, чем золотых шаров. В скольких коробках хранятся игрушки? Сколько игрушек в каждой коробке?</p> <p>Постройте граф, представляющий состав игрушек. Используйте его для решения задачи. Представьте эту же информацию в табличной форме.</p> </div> <div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th colspan="5">ИГРУШКИ</th> </tr> <tr> <th colspan="2">БОЛЬШИЕ</th> <th colspan="2">ЗОЛОТЫЕ</th> <th>МАЛЕНЬКИЕ</th> </tr> <tr> <th>ШАРЫ</th> <th>ЗВЁЗДЫ</th> <th>ШАРЫ</th> <th>ЗВЁЗДЫ</th> <th>КРАСНЫЕ ЗВЁЗДЫ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="5">Обозначения при составлении уравнений</td> </tr> <tr> <td>z</td> <td>x</td> <td>n</td> <td>y</td> <td>m</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>7</td> <td>6</td> <td>8</td> <td>10</td> </tr> </tbody> </table> <p>по условию задачи:</p> $x+y+m=25 \quad (1)$ $z+n=17 \quad (2)$ $x+y+z+m=32 \quad (3)$ $x+z+m=28 \quad (4)$ $y+n=2 \quad (5)$ <p>(5) → (1): $x+n+2+z+n+32$ или $x+z+2n=30 \quad (7)$ (5) → (2): $x+m+n+2+25$ или $x+m+n=23 \quad (6)$ (2) → (7): $x+n+17=30$ или $x+n=13 \quad (7')$ (7') → (6): $m+13=23$ или $m=10$ из (4): $x+z+10=28$ $x+z=18 \quad (8)$ из (7'): $x+n=13-23$ $x+n=13 \quad (7'')$ из (1): $x+y+10=25$ $x+y=15 \quad (9)$ (8) → (9): $(x+z)+(x+n)=18+13$; $2x+(z+n)=31$; $2x+17=31$; $2x=14$; $x=7$ $x=7 \rightarrow (9)$ $7+y=15$ $y=8$ $y=8 \rightarrow (5)$ $8+n=2$ $n=8$ $n=8 \rightarrow (2)$ $z+8=17$ $z=9$ (8+y) → (1) $7+8+m=25$ $m=10$</p> </div> </div>	ИГРУШКИ					БОЛЬШИЕ		ЗОЛОТЫЕ		МАЛЕНЬКИЕ	ШАРЫ	ЗВЁЗДЫ	ШАРЫ	ЗВЁЗДЫ	КРАСНЫЕ ЗВЁЗДЫ	Обозначения при составлении уравнений					z	x	n	y	m	11	7	6	8	10
ИГРУШКИ																															
БОЛЬШИЕ		ЗОЛОТЫЕ		МАЛЕНЬКИЕ																											
ШАРЫ	ЗВЁЗДЫ	ШАРЫ	ЗВЁЗДЫ	КРАСНЫЕ ЗВЁЗДЫ																											
Обозначения при составлении уравнений																															
z	x	n	y	m																											
11	7	6	8	10																											
3	5 класс — Кирилл, 6 класс — Ваня, 7 класс — Саша, 8 класс — Петя																														
4	10																														
5	8																														
Тема 7.2. Модели в графах																															
	23																														
	25																														
	Выигрышная стратегия: брать 3-к предметов, оставляя противнику 105, 102, 99, 96, ... предметов.																														
	выиграет тот игрок, который сделает ход первым																														
Тема 7.3. Базы данных как модель предметной области																															
1	Самостоятельно строим граф и находим решение.																														
Тема 7.4. Система управления базами данных																															
1	Этапы компьютерного моделирования 1. Постановка задачи 2. Формализация задачи 3. Разработка компьютерной модели 4. Компьютерный эксперимент 5. Анализ результатов																														
2	самостоятельно																														
3	Запросы, защита, целостность																														
4	Практическое задание на компьютере																														
5	Практическое задание на компьютере																														
Раздел 8. Сетевые информационные технологии																															
Тема 8.1. Основы построения компьютерных сетей																															
1	1. Одноранговая локальная сеть, где все компьютеры объединены в локальную сеть равноправны (имеют одинаковые права) 2. Локальная сеть с выделенным сервером — где так же компьютеры объединены в локальную сеть, но один компьютер является главным среди всех и более мощный и производительный																														

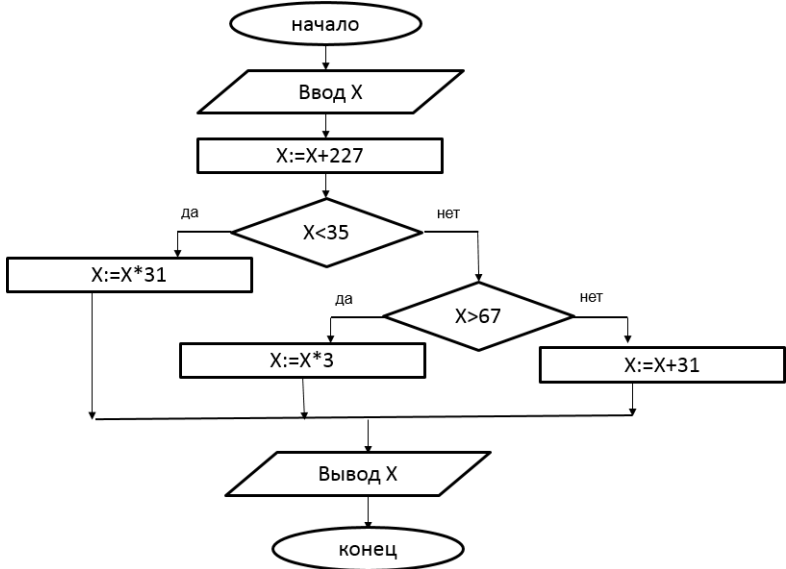
2	Китай — 668 млн, Индия — 350 млн, США — 277 млн, Япония — 110 млн, Бразилия — 110 млн, Россия — 87,5 млн, Германия — 72 млн, Индонезия — 71 млн, Нигерия — 70 млн, Мексика — 59 млн
3	IP адрес состоит из 4-х (8-битовых) байтов — он представляет из себя 32 бита доступной информации
4	202.192.132.82
5	11111111.11111111.11110000.00000000 или 11111111.11111111.11111000.00000000
6	1950-2010
7	Всемирный День информации принято отмечать 26 ноября
Тема 8.2. Службы Интернета	
1	ftp://www.net/http.txt
2	Пользоваться данными можно с нескольких устройств, синхронизация. Большинство облачных хранилищ являются публичными и имеют ограничение на количество файлов.
3	Электронная почта быстрее, удобнее, дешевле, не требует лишних элементов (конверт, ручка, марка)
4	POP3 — протокол для приема сообщений электронной почты. IMAP — более современный протокол, поддерживающий прием и возможность управления электронной почтой прямо на почтовом сервере.
5	Телеконференция (форум) – это организованный тематический обмен сообщениями между пользователями сети.
6	Телефоны, компьютеры, телевизоры (видео), интернет и радио — это некоторые из инструментов, которые используются для успешного проведения телеконференции. Видеоконференции, ссылаясь на вышеупомянутый способ конференц-связи, ограничивают использование видео, что подразумевает возможность видеть и слышать всех участников конференции.
Тема 8.3. Интернет как глобальная информационная система	
1	Вэннивар Буш
2	Сформировать самостоятельно таблицу из произвольного количества элементов и сформировать запросы.
3	Самостоятельно
Раздел 9. Основы социальной информатики	
Тема 9.1. Информационное общество	
1	Первый этап – связан с изобретением письменности, Второй этап – изобретение книгопечатания, Третий этап – изобретение электричества, Четвертый этап – изобретение микропроцессорной технологии и персональных компьютеров
2	Совокупность всей информации, накопленной человечеством в процессе развития науки, культуры, образования и практической деятельности людей, называют информационными ресурсами.
3	психологическое, неврологическое, психоневрологическое расстройство, связанное с нарушением нормальной функциональной асимметрии мозга

4	Информационное неравенство (социология) — ограничение возможностей социальной группы из-за отсутствия у неё доступа к современным средствам коммуникации. Информационное неравенство (математическая статистика) — неравенство для несмещённой оценки с локально минимальной дисперсией, задающее нижнюю границу для величины дисперсии этой оценки
5	измеритель степени подготовленности регионов к широкомасштабному использованию ИКТ для развития
Тема 9.2. Информационное право и информационная безопасность	

1	Неправомерный доступ к информации, неправомерное воздействие на информацию, незаконное распространение
2	Интересы личности в информационной сфере заключаются в реализации конституционных прав человека и гражданина на доступ к информации, на использование информации в интересах осуществления не запрещенной законом деятельности, физического, духовного и интеллектуального развития, а также в защите информации, обеспечивающей личную безопасность.
3	соблюдение конституционных прав и свобод человека и гражданина в области получения информации, информационное обеспечение государственной политики Российской Федерации, развитие современных информационных технологий, отечественной индустрии информации
4	Концепция (от лат. conceptio «система подразделений»): обычно — основная точка зрения, руководящая идея проекта Хартия — название некоторых документов публично-правового характера (конституций и др. актов), в которых нашли выражение требования политических прав социальных слоёв и классов или свод законов в общественных организациях и ассоциациях Парадигма — совокупность (обычно не формализованная) стереотипов, установок, ценностей, технических средств и т.д., характерных для научного сообщества и используется им в качестве образца постановки и решения текущих научных проблем./«Структура научных революций» Доктрина — философская, политическая либо правовая теория, религиозная концепция, учение, система воззрений, руководящий теоретический или политический принцип. Роль правовой доктрины проявляется в создании конструкций, понятий, определений, которыми пользуется правотворческий орган.

5.3 Самостоятельная работа

1	1. Открыть текстовый процессор MS Word, набрать текст по образцу. 2. Логотип фирменного знака создать в графическом редакторе Paint и скопировать в текстовый документ.
2	– 1 слайд: ФИО – 2 слайд: учебная деятельность – 3 слайд: творческая деятельность – 4 слайд: спортивная деятельность – 5 слайд: научная деятельность
3	VisiCalc, Lotus 1-2-3, VP Planner, Excel, Quattro Pro
4	Машина Тьюринга, Энигма

5	 <pre> graph TD Start([начало]) --> Input[/Ввод X/] Input --> Process1[X:=X+227] Process1 --> Decision1{X<35} Decision1 -- да --> Process2[X:=X*31] Decision1 -- нет --> Decision2{X>67} Decision2 -- да --> Process3[X:=X*3] Decision2 -- нет --> Process4[X:=X+31] Process2 --> Output[/Вывод X/] Process3 --> Output Process4 --> Output Output --> End([конец]) </pre>
6	<p>$N = P_{\text{п}} / D$. N — общее количество необходимых полотен; $P_{\text{п}}$ — длина стен (периметр комнаты или суммарная длина отделяемых участков). D — ширина рулона обоев. Например, комната оклеивается полностью, и ее периметр составляет 17,8 метра. Выбранные обои имеют 530 мм ширины (0,53 м). $N = 17,8 / 0,53 = 33,58 \approx 34$ полотна. Полученное значение также округляется, но уже всегда – в большую сторон</p>
7	способ решения сложных задач путём разбиения их на более простые подзадачи
8	<p>Создайте таблицу «Соревнование», используя следующие данные: Участники соревнования из России:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Александров, набрал 5010 очков, занял 5 место – Борисов, набрал 4897 очков, занял 8 место – Воробьев, набрал 5143 очков, занял 1 место <p>Участники соревнования из Казахстана:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Жумангулов, набрал 4933 очков, занял 7 место – Зинутдинов, набрал 5011 очков, занял 6 место <p>Участники соревнования из Украины:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Европкин, набрал 5083 очков, занял 3 место – Дьяченко, набрал 5101 очков, занял 2 место – Купцевич, набрал 4892 очков, занял 9 место <p>Участники соревнования из Беларусь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Лукин, набрал 5083 очков, занял 4 место – Мазаев, набрал 4832 очков, занял 10 место
9	Связь с мэйнфрейм, терминалы--сервер
10	Облачное хранение данных, Достоинства и недостатки.
11	Признаки искусственного интеллекта. Применение. Достоинства и недостатки.
12	Рассмотреть профессии системного администратора, веб-программиста, тестировщика, разработчика игр, аналитика. Признаки умного дома: программное обеспечение, управление устройствами

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Контрольные вопросы для проведения промежуточной аттестации

Раздел 1. Информация и информационные процессы.	
1	Информация (от лат. informatio — осведомление, разъяснение, изложение) — одно из фундаментальных понятий современной науки, не объясняемых через другие

	ПОНЯТИЯ
--	---------

2	Информационная культура — готовность человека к жизни и деятельности в современном высокотехнологичном информационном обществе, умение эффективно использовать возможности этого общества и защищаться от его негативных воздействий
3	Информационная грамотность — способность человека идентифицировать потребность в информации, умение её эффективно искать, оценивать и использовать
4	Сообщение, уменьшающее неопределённость знания в 2 раза, несёт 1 бит информации
5	1 Кбайт (Килобайт) = 2 ¹⁰ байт; 1 Мбайт (Мегабайт) = 2 ¹⁰ Кбайт = 2 ²⁰ байт; 1 Гбайт (Гигабайт) = 2 ¹⁰ Мбайт = 2 ³⁰ байт; 1 Тбайт (Терабайт) = 2 ¹⁰ Гбайт = 2 ⁴⁰ байт; 1 Пбайт (Петабайт) = 2 ¹⁰ Тбайт = 2 ⁵⁰ байт
6	Кодирование — это обработка информации, заключающаяся в её преобразовании в некоторую форму, удобную для хранения, передачи, обработки информации в дальнейшем. Код — это система (список) условных обозначений (кодовых слов), используемых для представления информации. Кодовая таблица — это совокупность используемых кодовых слов и их значений
7	обработка информации — это целенаправленный процесс изменения содержания или формы представления информации
8	передаваемая информация кодируется — представляется в форме некоторой последовательности сигналов, символов, знаков
9	Объём переданной информации I вычисляется по формуле: где v — скорость передачи информации (в битах в секунду), а t — время передачи
10	Сохранить информацию — значит тем или иным способом зафиксировать её на некотором носителе
11	Носитель информации — это материальная среда, используемая для записи и хранения информации. Современные носители информации обладают большой информационной ёмкостью при небольших физических размерах; характеризуются низким энергопотреблением при работе, обеспечивая наряду с этим высокие скорости записи и чтения данных; энергонезависимы при хранении и имеют долгий срок службы
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение	
1	Информационная революция — кардинальное изменение инструментальной основы, способов передачи и хранения информации, а также объёма информации, доступной активной части населения
2	40-е — начало 50-х гг. XX в. (создание ЭВМ на электронных лампах); • середина 50-х — 60-е гг. XX в. (разработка ЭВМ на дискретных полупроводниковых приборах); середина 60-х гг. XX в. — середина 70-х гг. XX в. (появление ЭВМ на интегральных микросхемах); • середина 70-х гг. XX в. — наши дни (использование больших и сверхбольших интегральных схем)
3	1) состав основных компонентов вычислительной машины; 2) принцип двоичного кодирования; 3) принцип однородности памяти; 4) принцип адресности памяти; 5) принцип иерархической организации памяти; 6) принцип программного управления

4	Любое устройство, способное производить автоматические вычисления, должно иметь определённый набор компонентов: блок обработки данных, блок управления, блок памяти и блоки ввода/вывода информации
5	принцип программного управления определяет общий механизм автоматического выполнения программы
6	<p>The diagram illustrates the interaction between different components of a computer system. On the left, a large circle contains three overlapping circles: 'Системное ПО' (System Software), 'Системы программирования' (Programming Systems), and 'Прикладное ПО' (Applied Software). To the left of this circle is 'Программное обеспечение' (Software). To the right, there are three rows of blue dots representing users: 'Системные администраторы' (System Administrators) with one dot, 'Программисты' (Programmers) with three dots, and 'Пользователи' (Users) with seven dots.</p>
7	алгоритм оптимального префиксного кодирования алфавита
8	операционная система — это комплекс программ, обеспечивающих согласованное функционирование всех устройств компьютера и предоставляющих пользователю доступ к ресурсам компьютера
9	файловая система — это часть ОС, определяющая способ организации, хранения и именования данных на носителе информации
10	Файл, Каталог (папка)
Раздел 3. Представление информации в компьютере	
1	Система счисления или нумерация — это способ записи (обозначения) чисел
2	Для перевода числа из q -ичной системы счисления в десятичную необходимо: 1) пронумеровать каждую цифру q -ичного числа следующим образом: целую часть нумеруем, начиная с 0, справа налево в сторону увеличения, а дробную часть, начиная с -1 , слева направо в сторону уменьшения; 2) каждую цифру q -ичного числа умножить на основание системы счисления q в соответствующей степени; 3) выполнить арифметические действия
3	При переводе целого десятичного числа в систему с основанием q его необходимо последовательно делить на q до тех пор, пока не останется остаток, меньший или равный $q-1$. Число в системе с основанием q записывается как последовательность остатков от деления, записанных в обратном порядке, начиная с последнего
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Делим десятичное число на 2 и записываем остаток от деления. 2. Результат деления вновь делим на 2 и опять записываем остаток. 3. Повторяем операцию до тех пор, пока результат деления не будет равен нулю. 4. Запишем полученные остатки в обратном порядке и получим искомое число
5	<ol style="list-style-type: none"> 1) основание новой системы счисления выразить в исходной системе счисления и все последующие действия производить в исходной системе счисления; 2) последовательно выполнять деление данного числа и получаемых целых частных на основание новой системы счисления до тех пор, пока не получится частное, равно нулю; 3) полученные остатки, являющиеся цифрами числа в новой системе счисления, привести в соответствие алфавиту новой системы счисления; 4) составить число в новой системе счисления, записывая его, начиная с последнего остатка
6	<ol style="list-style-type: none"> 1) данное двоичное число разбить справа налево на группы по p цифр в каждой; 2) если в последней левой группе окажется меньше p разрядов, то её надо дополнить слева нулями до нужного числа разрядов;

	3) рассмотреть каждую группу как n-разрядное двоичное число и записать её соответствующей цифрой системы счисления с основанием $q = 2^n$		
7	$0 + 0 = 0$ <hr/> $0 + 1 = 1$ <hr/> $1 + 0 = 1$ <hr/> $1 + 1 = 10$	$0 - 0 = 0$ <hr/> $1 - 0 = 1$ <hr/> $1 - 1 = 0$ <hr/> $10 - 1 = 1$	$0 \cdot 0 = 0$ <hr/> $0 \cdot 1 = 0$ <hr/> $1 \cdot 0 = 0$ <hr/> $1 \cdot 1 = 1$
8	Целые числа являются простейшими числовыми данными, с которыми оперирует ЭВМ. Для целых чисел существуют два представления: беззнаковое (только для неотрицательных целых чисел) и со знаком. Очевидно, что отрицательные числа можно представлять только в знаковом виде. Целые числа в компьютере хранятся в формате с фиксированной запятой		
9	American standard code for information interchange – американский стандартный кодобмена информацией. Разработана в 1963 году, и в некоторой форме используется до сих пор. ASCII является, по факту, семибитной кодировкой, однако сейчас каждый символ хранится в 8 битах, и старший бит всегда установлен в 0. Всего в ASCII представимо, как можно догадаться, 128 символов. В их число входят: 32 управляющих символа, цифры, знаки препинания и математические символы, заглавные и строчные буквы латинского алфавита, арабские цифры		
10	Информационным объемом блока информации называется количество бит, байт или производных единиц (килобайт, мегабайт и т. д.), необходимых для записи этого блока путем заранее оговоренного способа двоичного кодирования		
11	Растровое изображение состоит из большого количества точек, которые расположены строго по строкам и столбцам, причем каждой точке свойственно иметь свои координаты расположения на экране, цветовой оттенок и степень яркости. Чем больше таких точек, тем точнее и качественнее изображение. Сколько точек помещается на экране монитора, показывает его характеристика – пространственное разрешение. Параметр разрешения состоит из двух величин: число строк и число пикселей в каждой строке. Векторное изображение строится из совокупности геометрических фигур, характеристики которых представлены в числовом формате. Так, кодируются размеры геометрических объектов, координаты их вершин, толщина контуров объектов, цвет заливки		
12	Кодирование звуковой информации – это процесс преобразования аналогового звукового сигнала в цифровой формат, который может быть хранен, передаваем и обработан с помощью компьютеров и других электронных устройств. Звуковая информация представляет собой изменения в атмосферном давлении, которые создаются колебаниями звуковых волн		
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики			
	Мощность множества действительных чисел называют мощностью континуума (от латинского слова, означающего «непрерывный»; имеется в виду, что точка на отрезке может непрерывно двигаться от одного конца к другому).		
	Высказывание — речевое произведение, созданное в ходе конкретного речевого акта. Рассматривается в контексте этого речевого акта как часть дискурса (текста).		

	Логическая операция — это специальный символ или слово, которое соединяет две или более информационных фраз. Чаще всего он используется для проверки того, является ли определенная связь между фразами истинной или ложной
	Логические выражения - это соотношения между переменными или выражениями, которые могут принимать значения «истина» или «ложь».
	Таблица истинности в логике является диаграммой, показывающей значение истинности определенного числа составных предлогов для каждой возможной комбинации
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выяснить количество строк в таблице (вычисляется как 2^n, где n – количество переменных). 2. Выяснить количество столбцов – количество переменных + количество логических операций. 3. Установить последовательность выполнения логических операций: <ul style="list-style-type: none"> - инверсия (отрицание) - конъюнкция (логическое умножение) - дизъюнкция (логическое сложение) - для изменения этого порядка используются круглые скобки. 4. Построить таблицу, указывая названия столбцов и возможные наборы значений исходных логических переменных. Заполнить таблицу истинности по столбцам
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов	
1	<ul style="list-style-type: none"> • художественный текст • научный текст • деловой документ • рекламный документ • личный документ
2	<ul style="list-style-type: none"> – Текстовые процессоры – Текстовые редакторы – Приводчики – Системы оптического распознавания текстов
3	<ul style="list-style-type: none"> – <i>Слово</i> для компьютера – это набор любых символов между пробелами. – <i>Абзац</i> для компьютера – это набор любых символов между символами конца абзаца. Новый абзац получается, как только вы нажимаете клавишу [Enter]. <i>Перенос</i> текста по строкам компьютера производит автоматически, поэтому клавишу [Enter] надо нажимать только в конце абзаца.
4	Копирование информации – процесс создания точной копии данных или документа с использованием различных средств и технологий. Оно включает в себя передачу информации из одного источника в другой без использования оригинала. Копирование информации является неотъемлемой частью современного цифрового мира, позволяя нам легко и быстро распространять и получать знания, идеи и материалы
5	Процесс редактирования проводится для улучшения содержания текстовой части документа и заключается в исправлении орфографических и стилистических ошибок
6	Вкладка Вставка
7	Список (list) — это упорядоченный набор элементов, каждый из которых имеет свой номер, или индекс, позволяющий быстро получить к нему доступ
8	Таблица — способ структурирования данных. Представляет собой распределение данных по однотипным строкам и столбцам (графам)
9	Стиль - это набор параметров форматирования, который применяют к тексту документа, чтобы быстро изменить его внешний вид

1 0	шаблон - это любой письменный текст, который может быть повторно использован в новых контекстах или приложениях без существенных изменений оригинала
1 1	Вкладка Ссылки
1 2	Организация работы с документами содержащие конфиденциальные сведения с использованием систем электронного документооборота
1 3	Компьютерная графика – это совокупность методов, аппаратных и программных средств для ввода, обработки, отображения и регистрации графической информации
1 4	Растровые изображения представляется в виде сетки, или растра, ячейки которой называются пикселями
1 5	Векторное изображение – изображение, построенное из геометрических примитивов (объектов): отрезков прямых, дуг, окружностей, эллипсов, многоугольников и кривых Безье
1 6	Формат графического файла — это способ записи графических данных. Любой элемент, который вы видите на сайте, в интерфейсе приложения или в скачанном документе, представляет собой файл определенного форма
1 7	Разрешение – величина, определяющая количество точек (элементов растрового изображения) на единицу площади (или единицу длины).
1 8	СЛАЙДОВЫЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ ПОТОКОВЫЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ
1 9	Презентация (от англ. <i>presentation</i> – представление) – публичный способ представления информации, наглядный и эффектный
2 0	ПЛАНИРОВАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ СОЗДАНИЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ РЕПЕТИЦИЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ
2 1	Компьютерная анимация – компьютерная имитация движения с помощью изменения формы объектов или показа последовательных изображений с фазами движения
2 2	Основные объекты электронных таблиц – это ячейка, таблица, лист и книга
2 3	В каждую ячейку пользователь может ввести данные одного из следующих возможных видов: символьные, числовые, формулы и функции, даты
2 4	: Относительная ссылка — это ссылка, которая автоматически изменяется при копировании или перемещении формулы в другую ячейку. Абсолютная ссылка - это не изменяющийся при копировании и перемещении адрес ячейки, содержащей исходное значение.
2 5	Перенос от копирования отличается тем, что переносимые данные в источнике не сохраняются. Перенос содержимого блока ячеек осуществляется также с помощью мыши
2 6	В нижнем правом углу выделенной (активной) ячейки или выделенного диапазона ячеек можно видеть небольшой квадратик — маркер автозаполнения
2 7	Встроенная функция – это заранее написанная процедура преобразования данных
2 8	аргументом функции называют независимую переменную
2 9	Для решения математических задач
3 0	Для решения статистических задач
3 0	ИСТИНА или ЛОЖЬ

1	
3 2	Для решения финансовых, экономических задач
3 3	Для решения задач обработки текстовой информации
3 4	Диаграмма – это графическое представление числовых данных, позволяющее быстро оценить соотношение нескольких величин
3 5	<ul style="list-style-type: none"> • область диаграммы • область построения

	<ul style="list-style-type: none"> • название диаграммы • ось значений • подписи данных • название оси • ряд данных • ось категорий • легенда
3 6	Условное форматирование автоматически изменяет формат ячейки на заданный, если для значения в данной ячейке выполняется определённое условие
3 7	Сортировка – упорядочение данных в таблице (по убыванию или возрастанию)
3 8	Фильтрация – выбор в электронной таблице данных, соответствующих определённым условиям
3 9	Функция «Подбор параметра» идеально подходит для решения уравнений с одним неизвестным
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования	
1	АЛГОРИТМ – это последовательность команд (предписаний, инструкций) некоторому исполнителю, выполнение которых приводит к получению конечного результата (достижение цели)
2	Словесно-формульное, Графическое описание (блок-схема).
3	Последовательная алгоритмическая конструкция – это когда команды выполняются один раз, причем в то порядке, в котором они записаны в тексте программы
4	Алгоритм реализован через ветвящуюся алгоритмическую конструкцию, если от входных данных зависит, какие команды алгоритма будут выполняться
5	Алгоритм реализован с использованием циклической алгоритмической конструкции, если некая группа подряд идущих шагов алгоритма может выполняться многократно в зависимости от входных данных
6	Оператор в программировании — это команда, обозначающая определенное математическое или логическое действие, выполняемое с данными (операндами). Является минимальным автономным элементом компьютерной программы. По сути любая компьютерная программа представляет собой последовательность операторов. Близким аналогом операторов в естественных языках являются фразы или предложения, из которых состоит текст
7	Целочисленный, Вещественный, Символьный, Строковый
8	Для анализа свойств алгоритма и проверки его соответствия решаемой задаче используются трассировочные таблицы. В них фиксируется пошаговое исполнение алгоритма (программы), что позволяет наглядно представлять значения переменных, изменяющиеся при его выполнении. Поэтому трассировочные таблицы иначе называют таблицами значений
9	If <логическое выражение> Then <оператор 1> Else <оператор 2>
1 0	While <логическое выражение> DO <оператор> REPEAT <оператор>UNTIL <логическое выражение> FOR <параметр цикла>:= <выражение 1> TO <выражение 2> DO <оператор> - по возрастанию параметра FOR <параметр цикла>:= <выражение 1> DOWNTO <выражение 2> DO <оператор> по убыванию параметра
1 1	Массив – переменная величина регулярного типа

1	сортировки массива заключается в том, чтобы расставить его элементы в определённом порядке
2	

1 3	Вспомогательный алгоритм – это алгоритм, который целиком использован в составе другого алгоритма. Ещё одной важной особенностью вспомогательных алгоритмов, является универсальность, то есть их можно использовать в совершенно разных программах, в которых они будут работать одинаково, то есть единожды написав, вспомогательный алгоритм вычисления площади треугольника, можно его использовать в любой, программе, в которой в ходе работы требуется вычислить площадь треугольника
1 4	Рекурсивный алгоритм – это алгоритм, в описании которого прямо или косвенно содержится обращение к самому себе. В технике процедурного программирования данное понятие распространяется на функцию, которая реализует решение отдельного блока задачи посредством вызова из своего тела других функций, в том числе и себя самой
Раздел 7. Информационное моделирование.	
1	<u>Модель</u> – описание какого-либо реального объекта или процесса на языке программирования высокого уровня или с использованием новейших компьютерных технологий
2	процесс построения моделей для исследования и изучения объектов, процессов, явления
3	Информационные – оперируют только сведениями, информацией об исследуемом объекте
4	Теория графов – область дискретной математики, особенностью которой является геометрический подход к изучению объектов. Основной объект теории графов – граф и его обобщения
5	Находит кратчайшие пути от одной из вершин графа до всех остальных
6	Выигрышная стратегия — алгоритм действий игрока, позволяющий ему выиграть при любых действиях противника. Алгоритм учитывает начальные условия игры, её правила и условия для выигрыша
7	Информационная система (ИС) — система, предназначенная для хранения, поиска и обработки информации, и соответствующие организационные ресурсы (человеческие, технические, финансовые и т. д.), которые обеспечивают и распространяют информацию
8	База данных — это упорядоченный набор структурированной информации или данных, которые обычно хранятся в электронном виде в компьютерной системе. База данных обычно управляется системой управления базами данных (СУБД). Данные вместе с СУБД, а также приложения, которые с ними связаны, называются системой баз данных, или, для краткости, просто базой данных
9	модель данных есть формальная теория представления и обработки данных в системе управления базами данных
1 0	Иерархическая модель данных — это модель данных, где используется представление базы данных в виде древовидной (иерархической) структуры
1 1	Сетевая модель данных — логическая модель данных, являющаяся расширением иерархического подхода, строгая математическая теория, описывающая структурный аспект. Реляционная модель данных
1 2	Реляционная модель данных — логическая модель данных, прикладная теория построения баз данных, которая является приложением к задачам обработки данных таких разделов
1 4	Система управления базами данных, сокр. СУБД — совокупность программных и лингвистических средств общего или специального назначения

1 5	Иерархическая база данных2. Сетевая база данных3.Реляционная база данных4.Объектно-ориентированная база данных
1 6	символьный, числовой и т.д

1 7	Поле — элементарная единица логической организации данных, которая соответствует неделимой единице информации — реквизиту. Запись — совокупность логически связанных полей. Файл (таблица) — совокупность экземпляров записей одной структуры. В структуре записи файла указываются поля, значения которых являются ключами первичными (ПК), которые идентифицируют экземпляр записи, и вторичными (ВК), которые выполняют роль поисковых или группировочных признаков (по значению вторичного ключа можно найти несколько записей)
1 8	Фильтрация – это процесс выбора данных, которые отвечают какому-либо условию, остальные записи делаются временно недоступными Сортировка – это упорядочивание данных в определенном порядке т. е. по возрастанию или по убыванию Поиск – это быстрый поиск информации по выбранному шаблону ЗАМЕНА – это поиск информации по выбранному шаблону и замена информации на другую
1 9	этапы работы с БД · создание структуры таблиц базы данных; · ввод и редактирование данных в таблицах; · обработка данных, содержащихся в таблицах; · вывод информации из базы данных
Раздел 8. Сетевые информационные технологии.	
1	Компьютерные сети — это системы компьютеров, объединенных каналами передачи данных, обеспечивающие эффективное предоставление различных информационно- вычислительных услуг пользователям посредством реализации удобного и надежного доступа к ресурсам сети
2	Аппаратное обеспечение сети включает в себя все физические компоненты, которые обеспечивают передачу данных между устройствами в сети
3	: программное обеспечение – это программное обеспечение, позволяющее организовать работу пользователя в сети
4	Топология — это конфигурация графа, вершинам которого соответствуют конечные узлы сети (компьютеры и коммуникационное оборудование (маршрутизаторы))
5	Топология локальных компьютерных сетей — это месторасположение рабочих станций и узлов относительно друг друга и варианты их соединения
6	Глобальная сеть (WAN) - это телекоммуникационная сеть, охватывающая большую географическую территорию
7	Интернет — коммуникационная сеть и всемирная система объединённых компьютерных сетей для хранения и передачи информации
8	Доменное имя — символическое имя, служащее для идентификации областей, которые являются единицами административной автономии в сети Интернет
9	Сетевой протокол — это набор правил и соглашений, используемых для связи устройств на определенном сетевом уровне. Протоколы обеспечивают и определяют формат обмена информацией между участниками компьютерных сетей
1 0	DNS-сервер — это особый тип сервера, который как раз и обеспечивает преобразование доменных имён в соответствующие им IP-адреса. Когда пользователь вводит доменное имя сайта, его компьютер отправляет запрос на DNS-сервер, чтобы получить соответствующий IP-адрес. DNS-сервер отвечает на этот запрос, предоставляя IP-адрес запрошенного доменного имени — так и работает DNS
1 1	Службы Интернета — это системы, предоставляющие услуги пользователям Интернета. К ним относятся: электронная почта, WWW, телеконференции, списки рассылки, FTP, IRC, а также другие продукты, использующие Интернет как среду передачи информации. Услуги, предоставляемые Интернетом, можно разделить на две основные категории.

1	: Всемирная паутина — распределённая система, предоставляющая доступ к связанным между собой документам, расположенным на различных компьютерах, подключённых к сети Интернет
2	

1 3	Электронная почта — технология и служба по пересылке и получению электронных сообщений (называемых «письма», «электронные письма» или «сообщения»)
1 4	Социальная сеть — онлайн-платформа, которая используется для общения, знакомств, создания социальных отношений между людьми
1 5	Сетевой этикет (сетикет или нетикет) — это набор принятых общепризнанных нормы правил поведения, которые помогают нам вести себя в онлайн-среде вежливо, уважительно и этично
1 6	Главные правила сетевого этикета — быть вежливым и уважительным к другим участникам, избегать грубости и оскорблений; соблюдать приватность, не распространять чужую личную информацию; быть осмотрительным с контентом, проверять его достоверность и избегать распространения дезинформации; уважать интеллектуальную собственность, не нарушать авторские права; аккуратно подбирать слова, избегать оскорблений и нецензурных выражений
1 7	Веб-страница — документ или информационный ресурс Всемирной паутины, доступ к которому осуществляется с помощью веб-браузера
1 8	Поисковая система-это программная система, предназначенная для выполнения веб- поиска. Они систематически ищут во Всемирной паутине конкретную информацию, указанную в текстовом поисковом запросе. Результаты поиска обычно представлены в виде строки результатов, часто называемой страницами результатов поисковой системы (SERP)
1 9	Поисковая машина — комплекс программ, предназначенный для поиска информации. Обычно является частью поисковой системы
2 0	Гипертекст — это вид текста, существующий только в электронном виде. Его основным отличием от обычного текста является наличие гиперссылок (электронных ссылок).
Раздел 9. Основы социальной информатики.	
1	Информационное общество — общество, в котором большинство работающих полностью занято (или хотя бы частично участвует) в производстве, хранении информации
2	Информационный ресурс — данные об окружающем мире, зафиксированные с помощью какого-либо языка на каком-либо носителе в виде электронных или бумажных документов, баз данных, баз знаний, алгоритмов, компьютерных приложений, произведений искусства, литературы и научных открытий, которые можно неоднократно применять с целью решения стоящих перед пользователем задач
3	Информационный продукт – совокупность данных, сформированная их производителями для дальнейшего распространения, которая может существовать как в вещественной, так и в невещественной форме
4	Информационная услуга – это такая услуга, которая ориентирована на то, чтобы удовлетворить информационные потребности пользователей, граждан, государственных органов, предприятий, учреждений и организаций
5	Информатизация образования - процесс обеспечения сферы образования теорией и практикой разработки и оптимального использования новых информационных технологий, ориентированных на реализацию психолого-педагогических целей обучения, воспитания. Информатизация образования носит системный характер, требует соответствующего научного обеспечения, которое призвано осуществлять научное направление – педагогическая информатика

6	права на информацию как право каждого свободно искать, получать, передавать, производить и распространять информацию на территории Российской Федерации
---	---

7	обладатель информации - лицо, самостоятельно создавшее информацию либо получившее на основании закона или договора право разрешать или ограничивать доступ к информации, определяемой по каким-либо признакам
8	: Обладатель информации, ставшей общедоступной по его решению, вправе требовать от лиц, распространяющих такую информацию, указывать себя в качестве источника такой информации
9	Лицензия — разрешение на право либо право на выполнение некоторых действий, которое может удостоверяться (подтверждаться) одноимённым документом
10	Информационная безопасность — практика предотвращения несанкционированного доступа, использования, раскрытия, искажения, изменения, исследования
11	Доступность информации — состояние информации (ресурсов автоматизированной информационной системы), при котором субъекты, имеющие права доступа
12	Защита информации представляет собой принятие правовых, организационных и технических мер
13	Доктрина информационной безопасности Российской Федерации — документ, представляющий собой систему официальных взглядов на обеспечение национальной безопасности
14	Конфиденциальность информации – это сохранение целостности, защиты от утечки сведений, которые не предназначены для общего использования и несут интеллектуальную, экономическую ценность для обладателя. Для поддержания конфиденциальности и защиты сведений используют организационные, правовые, технические меры
15	1) антивирусы; 2) ограничивать доступ к информации и т.п.

6.2 Примеры тестовых заданий

Раздел 1. Информация и информационные процессы.	
Тест № 1	
1	: 1-д, 2-е, 3-с, 4-а, 5-б
2	2
3	563
4	2, 3
5	20
6	1
7	3
8	3
9	2
10	15
11	3
12	4
13	2
14	4
15	3
Раздел 2. Компьютер и его программное обеспечение	
Тест № 2	
1	4
2	1
3	3
4	2
5	2,1,3
6	3

7	4
---	---

8	1, 2, 4
9	1, 3, 5
10	1-с, 2-б, 3-а
11	4
12	3
13	1, 2, 3
14	2
15	1, 4
Раздел 3. Представление информации в компьютере	
Тест № 3	
1	4
2	111001
3	2
4	1024
5	4
6	1
7	2
8	109
9	4
10	2
11	4
12	2
13	5
14	2
15	4
Раздел 4. Элементы теории множеств и алгебры логики	
Тест № 4	
1	1-а, 2-д, 3-б, 4-с
2	РЧКФ
3	1
4	4
5	1
6	33
7	4
8	3
9	1
10	4
11	3
12	3
13	6
14	3
15	2
Раздел 5. Современные технологии создания и обработки информационных объектов	
Тест № 5	
1	3
2	4
3	2
4	3

5	1
6	РЕДАКТОРАМИ
7	4
8	1, 4
9	1-д, 2-а, 3-с, 4-б
10	1
11	4
12	3
13	2
14	3
15	3
Тест 1	
1	3
2	1, 3, 5, 6
3	3
4	2, 5
5	1-с, 2-д, 3-ф, 4-е, 5-б
6	4
7	3
8	1,2,4,5
9	1,2, 4, 5, 6
10	5
11	1,2,3,4,6
12	С3:Е11
13	3
14	2
15	2
Раздел 6. Алгоритмы и элементы программирования	
Тест № 2	
1	3
2	3
3	14
4	1-2-1-2-1-1
5	4
6	1234
7	4
8	13
9	4
10	3
11	1
12	29
13	1
14	1
15	3
Раздел 7. Информационное моделирование.	
Тест № 3	
1	2

2	1
3	3
4	1
5	19
6	3
7	1
8	3
9	10
10	4
11	1
12	2
13	1067
14	86
15	4
Раздел 8. Сетевые информационные технологии.	
Тест № 4	
1	2
2	ВГАБ
3	2
4	1
5	1,2
6	БВГА
7	4
8	3
9	240.37.224.0
10	ДВАЕГБЖ
11	3
12	3
13	1, 2
14	1
15	1-с, 2-д, 3-а, 4-б
Раздел 9. Основы социальной информатики	
Тест № 5	
1	1
2	3
3	1-а, 2-с, 3- д, 4-б
4	2
5	3
6	3
7	1
8	Защита информации
9	1, 2, 3
10	2
11	3
12	4
13	3
14	2

Приложение 6.9
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

2024 г.

Разработчики:

Беспаленко Наталья Филипповна, преподаватель высшей категории, АК ВВГУ Николаева

Наталья Александровна, преподаватель высшей категории, АК ВВГУ

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	Ошибка! Закладка не определена.
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	5
3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	Ошибка! Закладка не определена.
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА Закладка не определена.	Ошибка!
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	Ошибка! Закладка не определена.

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.09 «Физическая культура» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.09 «Физическая культура» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в том числе:	
– практические занятия	78
– промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

- осознание обучающимися российской гражданской идентичности;
- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;
- наличие мотивации к обучению и личностному развитию;
- целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно- нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально- культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.

Учитывая специфику предмета «Физическая культура» личностные результаты в программе конкретизированы как:

- готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению (Л1);
- сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности свалеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков (Л2);
- потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья (Л3);
- приобретение личного опыта творческого использования профессионально- оздоровительных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (Л4);
- формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, систем значимых социальных и межличностных отношений (Л5);
- готовность самостоятельно использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры (Л6);
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры (Л7);
- формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности, учитывать позиции других участников, эффективно разрешать конфликты (Л8);
- принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях физкультурно- оздоровительной деятельностью (Л9);
- патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению отечеству, его защите (Л10).

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- формирование основ общекультурной и российской гражданской идентичности как чувства гордости за достижения в мировом и отечественном спорте;
- освоение моральных норм помощи тем, кто в ней нуждается, готовности принять на себя ответственность;

- развитие мотивации достижения и готовности к преодолению трудностей на основе конструктивных стратегий совладения и умения мобилизовать свои личностные и физические ресурсы стрессоустойчивости;
- освоение правил здорового и безопасного образа жизни.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

Самоопределение.

Развитие рефлексивной самооценки действия за счет:

- сравнения обучающимися своих достижений и выработка на этой основе предельно конкретной дифференцированной самооценки, умения фиксировать свои изменения и поминать их, анализировать динамику изменений, планировать исходя из этого физкультурную деятельность;
- предоставление возможности осуществлять большое количество равнодостоинных выборов (выбор технического способа выполнения учебного действия, выбор объёма заданий с обязательной аргументации, выбор тактических аспектов совершения действия ит.д.);
- создания условий для осознания и сравнения оценок, полученных сегодня и в недалеком прошлом (в технических действиях-конкретизация критериев оценивания, выделения фаз движения, просмотр общей успешности движений; в контрольных упражнениях анализируется уровень развития физических качеств, выявляются причины, ведущие к фактическому уровню, намечаются пути повышения физических кондиций и т.д.).

Смыслообразование.

Создание на мотивационном этапе учебно-проблемной ситуации с помощью:

- постановки задачи, которую можно решить лишь при изучении темы;
- сомнения в достаточности материала, подтверждающего практическую значимость предлагаемой темы;
- использования исторического ракурса в решении проблемы.

На операционально-познавательном этапе поддержания и создании мотивации к учебной деятельности.

Учить:

- пониманию информации лично для себя;
- осознанию связи между целью и задачами занятия, основными задачами и частными;
- самостоятельной постановки цели;
- организации деятельности по достижению цели;
- адекватно оценивать свои трудности и собственные возможности.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

- освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий (регулятивных, познавательных, коммуникативных);
- способность использовать универсальные учебные действия в познавательной и социальной практике
- способность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками;
- способность к построению индивидуальной образовательной траектории;
- способность овладеть навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Учитывая специфику предмета «Физическая культура» метапредметные результаты программы конкретизированы как:

- готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (М1);

- освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ (М2);
- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников (М3);
- умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности (М4);
- способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулярные, познавательные, коммуникативные) в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике (М5);
- формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку (М6).

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- умение планировать, регулировать, контролировать и оценивать свои действия;
- планировать общие цели и пути их достижения;
- распределение функций и ролей совместной деятельности;
- конструктивное разрешение конфликтов;
- осуществление взаимного контроля;
- оценка собственного поведения и поведения партнера, внесение необходимых коррективов.

Познавательные

Логические:

- анализ, синтез;
- выбор оснований и критериев для сравнения, классификации;
- подведение под понятие;
- установление причинно-следственных связей;
- построение логической цепочки рассуждений, доказательств, выдвижение гипотез.

Общеучебные:

- самостоятельное выделение, формулирование цели;
- поиск и выделение информации;
- структурирование знаний и др.

Коммуникативные

- строить продуктивное взаимодействие между сверстниками и педагогами;
- постановка вопросов;
- разрешение конфликтов.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- готовность и способность творчески осмысливать и преодолевать проблемно-конфликтные ситуации;
- умение обрабатывать новые смыслы и ценности;
- умение адаптироваться в непривычных межличностных системах отношений;
- умение ставить и решать неординарные практические задачи.

Познавательные

Логические:

- обучение технике двигательного действия по частям;

- развитие физических качеств с выделением отдельных компонентов (простая двигательная реакция, быстрота, реакция на движущийся объект, реакция выбора);
- обучение тактическим действиям (индивидуальным, групповым, командным);
- учить видеть и составлять целое, начиная от объединения разноплановых упражнений в комплекс и заканчивая составлением программы личных предпочтений в области физической культуры;
- учить сравнивать физические упражнения по критериям эффективности для решения различных задач;
- учить сравнивать различные техники одного и того же упражнения, находить оптимальные для себя варианты;
- учить сравнивать тактические аспекты решения двигательных задач, выбирать оптимальный для данных ситуаций способ действия;
- строить свою физкультурную деятельность так, чтобы установление причинно-следственных связей, построение логической цепи рассуждений, доказательство своей точки зрения, выдвижения гипотезы и их обоснование не были чуждыми непонятными действиями в учебном процессе по физической культуре.

Общепредметные:

- учить пониманию сути двигательного действия;
- учитывать личностные характеристики и показатели (от физиологических до психологических, личностных характеристик);
- находить наиболее эффективные способы решения двигательных задач;
- учить что на занятиях физической культуры требуется рефлексия во всём.
- Коммуникативные:
- уметь комментировать выполнение упражнений, дополнять ответы других, высказывать свои версии;
- уметь проговаривать выполняемое упражнение, объяснять его актуальность для решения поставленных задач;
- учить аргументировать свою позицию;
- учить работе в группах, парах, соперничающих командах;
- создавать условия для формирования коммуникативных умений в процессе групповой работы;
- учить построению действия целеполагания и рефлексии с приоритетом на воспитательные аспекты соревновательной деятельности;
- учить проговаривать возникающие чувства, мысли, побуждения, состояние;
- поощрять попытки делать обобщения и выводы.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса:

- умение 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) (П1);
- владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью (П2);
- владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств (П3);
- владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности (П4);

- владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере (П5);
- наличие положительной динамики в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) (П6).

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
1 семестр			
Раздел 1. Легкая атлетика		14	
Тема 1.1. Ходьба, бег	Содержание учебного материала Техника безопасности. Основы здорового образа жизни. Физическая культура как часть личности студента. Ходьба на носках, на пятках, в полуприседе, с различным положением рук, в разных направлениях. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересеченной местности. Эстафетный бег. Подвижные игры и эстафеты.		Л1, Л2, Л5, Л8, Л9, Л10, М1-М6, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях легкой атлетике. Физическая культура личности, здоровый образ жизни».	1	
	Практическое занятие № 2 «Бег на короткие дистанции, специальные беговые упражнения».	2	
	Практическое занятие № 3 «Бег на средние и длинные дистанции».	2	
	Практическое занятие № 4 «Подвижные игры с элементами легкой атлетики, эстафеты».	1	
	Практическое занятие № 5 «Способы держания и передачи эстафетной палочки. Эстафетный бег».	2	
	Практическое занятие № 6 «Бег по пересеченной местности».	1	
Тема 1.2. Прыжки	Содержание учебного материала Прыжки в длину с места и с разбега. Прыжки в высоту. Прыжковые упражнения.		Л1, Л2, Л5, Л8, М2, М3, М4, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Прыжок в длину с места».	1	
	Практическое занятие № 2 «Прыжок в длину способом «согнув ноги» с разбега».	1	

	Практическое занятие № 3 «Прыжок в высоту способом «перешагивание», «перекидной» с разбега».	1	
Тема 1.3. Метание	Содержание учебного материала Метание малого мяча с места и с 4-5 бросковых шагов на дальность, на заданное расстояние, в горизонтальную и вертикальную цель с расстояния 4-8 метров.		Л3, М3, М4, П1, П5, П6

	Практическое занятие № 1 «Метание малого мяча на дальность».	1	
	Практическое занятие № 2 «Метание малого мяча в цель с расстояния 4-8 метров».	1	
Раздел 2. Гимнастика		20	
Тема 2.1. Строевые упражнения	Содержание учебного материала Техника безопасности. Терминология гимнастических упражнений. Строевые упражнения, построения и перестроения в движении на месте. Самостоятельные формы занятий физической культурой.		ЛЗ, Л9, Л10, М3,М4, М6, П2
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Физические упражнения в самостоятельных занятиях студента».	1	
	Практическое занятие № 2 «Строевые команды. Перестроения на месте из одной колонны в две, три колонны. Смыкание и размыкание. Перестроения на месте и в движении».	1	
	Практическое занятие № 3 «Перестроение в движении поворотом налево (направо) в две, три, четыре и т.д. колонны».	1	
Тема 2.2. Общеразвивающие упражнения (ОРУ)	Содержание учебного материала Общеразвивающие упражнения (ОРУ) с предметами и без, в парах. Упражнения на гимнастических матах, скамейках, стенках. Комплексы упражнений для развития физических качеств (сила, гибкость, равновесие, координация, выносливость). Дыхательная гимнастика. Основы физической культуры в учебной и профессиональной деятельности.		ЛЗ, Л4, Л6-8, М1, М3-М5, П1-П6
	Практическое занятие № 1 «ОРУ без предметов, ОРУ с предметами (гимнастическая палка, набивные мячи, скакалка, гантели, эспандеры)».	3	
	Практическое занятие № 2 «ОРУ в парах».	1	
	Практическое занятие № 3 «ОРУ на гимнастической стенке, скамейке, матах».	2	
	Практическое занятие № 4 «Комплекс упражнений для развития гибкости».	1	
	Практическое занятие № 5 «Дыхательная гимнастика».	1	

Тема 2.3. Акробатические упражнения	Содержание учебного материала Акробатические упражнения (кувырки, равновесия, «мост», стойка на лопатках). Опорный прыжок через гимнастического козла. Составление акробатической комбинации. Адаптивная физическая культура.		Л3, Л4, Л6-Л8, М1-М5, П1-П6
	Практическое занятие № 1 «Группировки и перекаты. Кувырки вперед и назад».	2	

	Практическое занятие № 2 «Равновесия».	1	
	Практическое занятие № 3 «Стойка на лопатках, «мост» из положения лёжа и стоя».	2	
	Практическое занятие № 4 «Акробатическая комбинация из изученных элементов».	2	
	Практическое занятие № 5 «Опорный прыжок».	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
2 семестр			
Раздел 3. Баскетбол		17	
Тема 3.1. Стойки, перемещение	Содержание учебного материала Техника безопасности. Терминология и история баскетбола. Правила игры. Основы судейства. Самоконтроль во время занятий. Стойки и перемещения. Остановки и повороты.		Л9, Л10, М2,М5, М6, ПЗ
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях баскетболом. Правила игры. Самоконтроль на занятиях».	1	
	Практическое занятие № 2 «Средняя и низкая стойка, перемещение в стойке приставными шагами боком, лицом и спиной вперед».	1	
	Практическое занятие № 3 «Остановка прыжком и двумя шагами, повороты различными способами».	1	
Тема 3.2. Передачи мяча	Содержание учебного материала Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Передачи и ловля двумя руками от груди на месте и в движении».	1	
	Практическое занятие № 2 «Передачи и ловля одной рукой от плеча на месте и в движении».	1	
	Практическое занятие № 3 «Передачи и ловля мяча из-за головы».	1	
	Практическое занятие № 4 «Передачи различными способами в парах, тройках, четверках на месте и в движении».	1	

Тема 3.3. Ведения мяча	Содержание учебного материала Ведение мяча в разных стойках, на месте и в движении, с пассивным сопротивлением защитника.		Л8, М5, М6, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Ведение мяча в низкой, средней и в высокой стойке на месте и в движении».	1	
	Практическое занятие № 2 «Ведение мяча с изменением направления правой и	1	

	левой рукой».		
	Практическое занятие № 3 «Ведение мяча с пассивным сопротивлением защитника».	1	
Тема 3.4. Броски мяча	Содержание учебного материала Броски мяча по кольцу с места, в движении, после других игровых действий, бросок мяча в прыжке. Штрафной бросок.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Бросок мяча одной и двумя руками с места и в движении. Штрафной бросок».	1	
	Практическое занятие № 2 «Бросок мяча в прыжке. Бросок мяча одной и двумя руками в движении после ведения, ловли и пассивного противодействия противника».	1	
Тема 3.5. Тактические действия	Содержание учебного материала Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Двусторонняя учебная игра по упрощенным правилам.		Л3, Л8, М3-М6, П5
	Практическое занятие № 1 «Индивидуальные тактические действия в защите».	1	
	Практическое занятие № 2 «Индивидуальные тактические действия в нападении».	1	
	Практическое занятие № 3 «Командные тактические действия в защите, нападении».	1	
	Практическое занятие № 4 «Учебная двухсторонняя игра».	2	
Раздел 4. Волейбол		17	
Тема 4.1. Стойки и перемещения	Содержание учебного материала Техника безопасности. Правила игры. Основы судейства. Физические качества. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке разными способами. Расстановка игроков.		Л4, Л7, Л9, Л10, М3, М4, М6, П2-П4, П6
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях волейболом. Правила игры и судейства. Основы развития физических качеств».	1	
	Практическое занятие № 2 «Стойки и перемещения по площадке приставным, двойным, скрестным шагом, скачком».	1	

Тема 4.2. Передачи мяча	Содержание учебного материала Передачи мяча, верхние и нижние, на месте и в движении, в разных направлениях. Передачи мяча в прыжке, в опорном положении, во встречных колоннах.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Выполнение передачи мяча двумя руками в парах на месте и после перемещений вперёд и назад, вправо и влево».	1	

	Практическое занятие № 2 «Выполнение передачи мяча во встречных колоннах».	1	
	Практическое занятие № 3 «Выполнение передач мяча сверху в прыжке, сверху в опорном положении».	1	
Тема 4.3 Приём мяча	Содержание учебного материала Приём мяча на месте, в опорном положении и после перемещений. Страховка усетки. Прием мяча от сетки.		Л8, М5, М6, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Выполнение приёма мяча снизу двумя руками на месте и после перемещений вперёд, в стороны, назад, в опорном положении».	1	
	Практическое занятие № 2 «Выполнение приёма мяча от сетки».	1	
Тема 4.4. Подачи мяча	Содержание учебного материала Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Нападающий удар. Блокирование нападающего удара.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Выполнение верхней прямой подачи».	1	
	Практическое занятие № 2 «Выполнение верхней боковой подачи».	1	
	Практическое занятие № 3 «Выполнение нижней прямой и боковой подачи».	1	
	Практическое занятие № 4 «Выполнение атакующего удара и блокирования».	1	
Тема 4.5. Тактические действия	Содержание учебного материала Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя учебная игра поупрощенным правилам.		Л3, Л8, М3- М6, П5
	Практическое занятие № 1 «Индивидуальные тактические действия в защите».	1	
	Практическое занятие № 2 «Индивидуальные тактические действия в нападении».	1	
	Практическое занятие № 3 «Командные тактические действия в защите».	1	
	Практическое занятие № 4 «Командные тактические действия в нападении».	1	
	Практическое занятие № 5 «Учебная двухсторонняя игра».	2	
Раздел 5. Легкая атлетика		10	
Тема 5.1. Ходьба, бег.	Содержание учебного материала Техника безопасности. Особенности функционального состояния, физического развития. Ходьба на носках, на пятках, в полуприседе, с различным положением рук, в разных направлениях. Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности.		Л4, Л8, Л9, М1, М5, М6, П1, П3, П5, П6

	Челночный бег.		
	Практическое занятие № 1 «Техника безопасности на занятиях легкой атлетике. Функциональные тесты, тесты для оценки физического развития».	1	

	Практическое занятие № 2 «Бег на короткие дистанции, специальные беговые упражнения».	1	
	Практическое занятие № 3 «Бег на средние и длинные дистанции».	1	
	Практическое занятие № 4 «Челночный бег».	1	
	Практическое занятие № 5 «Бег по пересеченной местности».	1	
Тема 5.2. Прыжки	Содержание учебного материала Прыжок в длину с места. Прыжковые упражнения. Прыжки различными способами на месте и в движении, через препятствия. Прыжки со скакалкой. Подвижные игры.		П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Прыжок в длину с места».	1	
	Практическое занятие № 2 «Прыжковые эстафеты».	1	
	Практическое занятие № 3 «Прыжки со скакалкой, прыжки через горизонтальные и вертикальные препятствия».	1	
Тема 5.3. Метание	Содержание учебного материала Метание малого мяча с места и с 4-5 бросковых шагов на дальность, на заданное расстояние, в горизонтальную и вертикальную цель с расстояния 4-8 метров.		Л1, Л2, Л5, Л10, М3, М4, П1, П5, П6
	Практическое занятие № 1 «Метание малого мяча на дальность».	1	
	Практическое занятие № 2 «Метание малого мяча в цель с расстояния 4-8 метров».	1	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего:		78	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Спортивный зал ритмики и хореографии

Основное оборудование: Ворота для игры в минифутбол и гандбол; Гантели разновесовые; Гири разновесовые; Инвентарь для обучения плаванию (досточки, калабашки, пояса, спасательные жилеты); Комплект ворот для игры в футбол ворота для игры в минифутбол и гандбол; Маты гимнастические ; Музыкальный центр; Мячи баскетбольные; Мячи волейбольные ; Мячи набивные разновесовые; Оборудование для игры в бадминтон; Площадка для игры в баскетбол. Стойки баскетбольные ; Площадка для игры в волейбол. Стойки волейбольные ; Скакалки; Степ (платформа); Стол для настольного тенниса (комплект сеток , ракетки, шарики).

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

Волейбольная площадка, дорожка для бега, баскетбольная площадка, спортивная площадка для мини футбола, сектор для прыжков в длину, футбольное поле, легкоатлетическая дорожка, рампа, спортивный городок.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Лях, В. И. Физическая культура. 10-11 класс. Базовый уровень / В. И. Лях. - 11-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2023. - 271 с. - ISBN 978-5-09-103628-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089967>.
2. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень) : учебник / А. П. Матвеев. - 4-е изд. - Москва : Просвещение, 2022. - 320 с. - ISBN 978-5-09-101691-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2090605>.
3. Матвеев, А. П. Физическая культура. 10-11 класс (базовый уровень): учебник / А. П. Матвеев, Е. С. Палехова. — 5-е изд., стереотипное — Москва: Просвещение, 2022. — 160 с. — ISBN 978-5-09-099583-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-bazovyy-uroven-efu-10330>.
4. Погадаев, Г. И. Физическая культура. 10-11 классы (базовый уровень): учебник / Г. И. Погадаев. — 7-е изд., стереотипное — Москва: Просвещение, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-09-099584-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/book/fizicheskaya-kultura-10-11-klassy-bazovyy-uroven-efu-78>.

Дополнительная литература

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513286>.
2. Балышева, Н. В. Самостоятельная работа студента по физической культуре: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Балышева, В. Л. Кондаков, Е. Н. Копейкина, А. Н. Усатов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13332-5. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518917>.

3. Зайцев, А. А. Основы здорового образа жизни в образовательной организации: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Зайцев [и др.]; под общей редакцией А. А. Зайцева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 137 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13378-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518910>.

Интернет-ресурсы

1. Сайт Департамента физической культуры и спорта города Москвы. — URL: <https://www.mos.ru/moskomsport/>

2. Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики. — URL: <https://minsport.gov.ru/>

3. Сайт "ВФСК "ГТО". — URL: <http://www.gto.ru>

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата (по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
Готовность и способность обучающихся к саморазвитию или личностному самоопределению (Л1)	Тема 1.1, 1.2, 5.3	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированно го зачета
Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков (Л2)	Тема 1.1, 1.2, 5.3	Доклад Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированно го зачета
Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья (Л3)	Тема 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.5, 4.5 Тема 2.1	Составление комплекса упражнений Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированно го зачета

<p>Приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (Л4)</p>	<p>Тема 2.2, 4.1</p> <p>Тема 2.2, 2.3, 5.1</p> <p>Тема 2.2</p>	<p>Составление комплекса упражнений</p> <p>Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий</p> <p>Фронтальный и индивидуальный устный опрос</p> <p>Тест для дифференцированно го зачета</p>
--	--	--

Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, систем значимых социальных и межличностных отношений (Л5)	Тема 1.1, 1.2, 5.3	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированно го зачета
Готовность самостоятельно использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры (Л6)	Тема 2.2 Тема 2.3	Составление комплекса упражнений Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированно го зачета
Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры (Л7)	Тема 2.2, 4.1 Тема 2.3	Составление комплекса упражнений Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированно го зачета
Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности, учитывать позиции других участников, эффективно разрешать конфликты (Л8)	Тема 1.1, 2.2, 2.3, 3.3, 3.5, 4.3, 4.5, 5.1 Тема 1.2	Проведение подготовлен ных студентом фрагментов занятий Фронтальный и индивидуальный устный опрос Контрольные нормативы для дифференцированно го зачета
Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании , занятиях физкультурно-оздоровительной деятельностью (Л9)	Тема 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 Тема 3.1	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Дневник самоконтроля Тест для дифференцированного зачета

Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению отечеству, его защите (Л10)	Тема 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 Тема 5.3	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Доклад
---	--	---

		Тест для дифференцированно гозачета
Метапредметные		
Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (М1)	Тема 1.1, 2.2, 2.3, 5.1	Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Контрольные нормативы для дифференцированно гозачета
Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ (М2)	Тема 1.1, 1.2, 2.3, 3.1	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированно гозачета
Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников (М3)	Тема 1.1, 1.2, 5.3 Тема 2.1 Тема 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.5, 4.1, 4.5	Доклад Составление словаря терминов Составление комплекса упражнений Тест для дифференцированно гозачета
Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности (М4)	Тема 1.1, 1.2, 5.3 Тема 2.1 Тема 1.3, 2.1, 2.2, 2.3, 3.5, 4.1, 4.5	Доклад Составление словаря терминов Составление комплекса упражнений Тест для дифференцированно гозачета

<p>Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулярные, познавательные, коммуникативные) в познавательной, спортивной, физкультурной, в</p>	<p>Тема 1.1, 2.2, 2.3, 3.3, 3.5, 4.3, 4.5, 5.1</p> <p>Тема 3.1</p>	<p>Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий</p> <p>Дневник самоконтроля</p>
---	--	---

оздоровительной и социальной практике (М5)		Тест для дифференцированно го зачета
Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку (М6)	Тема 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1 Тема 3.3, 3.5, 4.3, 4.5	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Контрольные нормативы для дифференцированно го зачета
Предметные		
Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО) (П1)	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 2.2, 2.3, 3.2, 3.3, 3.4, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2 Тема 1.1, 2.2, 2.3, 5.1 Тема 5.2	Задание для оценивания техники изученных умений Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Фронтальный и индивидуальный устный опрос, доклад Контрольные нормативы и тест для дифференцированно го зачета
Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью (П2)	Тема 2.1, 2.2, 4.1 Тема 2.3	Составление комплекса упражнений Фронтальный и индивидуальный устный опрос Тест для дифференцированно го зачета

Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств (ПЗ)	Тема 2.2, 2.3, 3.1, 4.1, 5.1 Тема 3.1	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Дневник самоконтроля Контрольные нормативы и тест для
--	--	---

		дифференцированного зачета
Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности (П4)	Тема 2.2, 2.3 Тема 4.1	Фронтальный и индивидуальный устный опрос Составление комплекса упражнений Тест для дифференцированного зачета
Владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности (П5)	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 2.2, 2.3, 3.2, 3.3, 3.4, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3 Тема 1.1, 2.2, 3.3, 3.5, 4.3, 4.5, 5.1	Задание для оценивания техники изученных умений Проведение подготовленных студентом фрагментов занятий Контрольные нормативы и тест для дифференцированного зачета
Наличие положительной динамики в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости) (П6)	Тема 1.1, 1.2, 1.3, 2.2, 2.3, 3.2, 3.3, 3.4, 4.2, 4.3, 4.4, 5.1, 5.2, 5.3 Тема 4.1.	Задание для оценивания техники изученных умений Фронтальный и индивидуальный устный опрос Контрольные нормативы и тест для дифференцированного зачета

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

ООП.09 Физическая культура

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся по программе учебного предмета ООП.09 «Физическая культура».

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства – сдача контрольных нормативов, тестирование).

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
Л1	Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению
Л2	Сформированность устойчивой мотивации к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности с валеологической и профессиональной направленностью, неприятию вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков
Л3	Потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья
Л4	Приобретение личного опыта творческого использования профессионально-оздоровительных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья
Л5	Формирование личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок, систем значимых социальных и межличностных отношений
Л6	Готовность самостоятельно использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры
Л7	Способность к построению индивидуальной образовательной траектории самостоятельного использования в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры
Л8	Формирование навыков сотрудничества со сверстниками, умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности, учитывать позиции других участников, эффективно разрешать конфликты
Л9	Принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании на занятиях физкультурно-оздоровительной деятельностью
Л10	Патриотизм, уважение к своему народу, чувство ответственности перед Родиной, готовность к служению отечеству, его защите
М1	Готовность учебного сотрудничества с преподавателями и сверстниками с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья

M2	Освоение знаний, полученных в процессе теоретических, учебно-методических и практических занятий, в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ
M3	Готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в

	различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников
М4	Умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее — ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, норм информационной безопасности
М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулярные, познавательные, коммуникативные) в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной исоц
М6	Формирование навыков участия в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку
П1	Умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)
П2	Владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью
П3	Владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств
П4	Владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
П5	Владение техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности
П6	Наличие положительной динамики в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Легкая атлетика				
Тема 1.1 Ходьба, бег	Л 1	Способность к саморазвитию и самоопределению, изложить основные принципы формирования физической культуры личности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 1,2)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л 2	Способность сформировать устойчивую мотивацию к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 3,4) Доклад (п. 5.2, темы 1,2)	
	Л 5	Способность к формированию личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 8)	
	Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1)	
	Л 9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 3, 14, 15, 16)	

Л 1 0	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 19, 20)
М 1	Способность сотрудничать с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	М 2	Способность освоить знания в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 24, 25)	
	М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Доклад (п.5.2, темы 1, 2)	
	М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Доклад (п.5.2, темы 1, 2)	
	М 5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1)	
	М 6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 33, 34)	

П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1) Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 1, 11)
П 5	Способность овладеть техническими приемами и	Проведение фрагмента

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	занятия (п. 5.7, задание 1) Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 1, 11)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 1, 11)	
Тема 1.2 Прыжки	Л 1	Способность к саморазвитию и самоопределению, изложить основные принципы формирования физической культуры личности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 1,2)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л 2	Способность сформировать устойчивую мотивацию к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 3,4) Доклад (п. 5.2, темы 3, 4)	
	Л 5	Способность к формированию личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 8)	

Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 12, 13)
М 2	Способность освоить знания в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопросы 29, 30)
М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать	Доклад (п. 5.2, темы 3, 4)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		информацию по физической культуре, получаемую из различных источников		
	М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Доклад (п. 5.2, темы 3, 4)	
	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	

Тема 1.3. Метан ие	Л 3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 1)	Тест для дифференциро ванного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференци рованного зачета(п. 6.1)
	М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 1)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		культуре, получаемую из различных источников		
	М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 1)	
	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	
	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	

Раздел 2. Гимнастика

Тема 2.1. Строев ые упражн ения	Л 3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 2) Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 5, 6)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л 9	Способность принять и реализовать ценности	Фронтальный и индивидуальный	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	устный опрос (п. 5.1, вопрос 48)	
	Л10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 46)	
	М3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 2) Словарь терминов (п. 5.4)	
	М4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 2) Словарь терминов (п. 5.4)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 47)	

	П 2	Способность овладеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 2)	
Тема 2.2. Общеразвивающие упражнения (ОРУ)	Л 3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2)
	Л 4	Способность творчески использовать профессиональные	Составление комплекса упражнений (п.	Контрольные нормативы для дифференцированного

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		оздоровительные средства и методы двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	5.3, задание 3,4) Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4) Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п.5.1, вопрос 7)	ванного зачета(п. 6.1)
	Л 6	Способность использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	
	Л 7	Способность использовать в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	
	Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4)	
	М 1	Способность сотрудничать с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4)	

М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)
М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	М 5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной, спортивной, физической, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4)	
	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4) Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 3)	
	П 2	Способность овладеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	Составление комплекса упражнений (п. 5.3, задание 3,4)	

П 3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п.5.1, вопросы 31,32,35,36)
П 4	Способность овладеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п.5.1, вопросы 42,43,44)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		и сохранения высокой работоспособности		
	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 3) Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 4)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 3)	
Тема 2.3. Акробатические упражнения	Л 3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 5)	
	Л 4	Способность творчески использовать профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного

Л 6	Способность использовать в жизненных ситуациях навыки адаптивной физической культуры	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 9,10)	зачета(п. 6.1)
Л 7	Способность использовать в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2)	
	М 1	Способность сотрудничать с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2)	
	М 2	Способность освоить знания в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 26, 27)	
	М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 5)	
	М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 5)	

М 5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной, спортивной, физической, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2)
П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 2) Задание для оценивания техники

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	изученных умений (п. 5.6, задание 4)	
	П 2	Способность овладеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)	
	П 3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)	
	П 4	Способность овладеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 11)	

П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 4)
П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 4)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 3. Баскетбол				
Тема 3.1. Стойки, перемещения	Л9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 3, 51) Дневник самоконтроля (п.5.5)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета(п. 6.1)
	Л10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 49)	
	М2	Способность освоить знания в области анатомии, физиологии, психологии, экологии, ОБЖ	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 28)	
	М5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физической, в оздоровительной и социальной практике	Дневник самоконтроля (п.5.5)	
	М6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 50)	

	П 3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п.5.1, вопрос 35, 45) Дневник самоконтроля (п.5.5)	
Тема 3.2. Передача мяча	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом	Задание для оценивания техники изученных	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	умений (п. 5.6, задание 5)	Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 5)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 5)	
Тема 3.3. Ведение	Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные
	М 5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной, спортивной, физической, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	

мяча	М 6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	е нормативы для дифференцированного зачета(п. 6.1)
	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 6)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»		
	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание б) Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание б)	
Тема 3.4. Броски	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 7)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные

мяча	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 7)	е нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 7)	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 3.5. Тактические действия	Л 3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 6)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета(п. 6.1)
	Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 6)	
	М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 6)	
	М 5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физкультурной, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	

М 6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)
П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)
Раздел 4. Волейбол		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 4.1. Стойки и перемещения	Л 4	Способность творчески использовать профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 7)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета(п. 6.1)
	Л 7	Способность использовать в жизненных ситуациях навыков профессиональной адаптивной физической культуры	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 7)	
	Л 9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 54)	
	Л 10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 52)	
	М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 7)	

М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 7)
М 6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 53)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П 2	Способность овладеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 7)	
	П 3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п.5.1, вопрос 22, 37-41)	
	П 4	Способность овладеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использовать их в режиме учебной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 7)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п.5.1, вопрос 22, 37-41)	

<p>Тема 4.2. Передача чмича</p>	<p>П 1</p>	<p>Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»</p>	<p>Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 8)</p>	<p>Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2)</p> <p>Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)</p>
---	----------------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 8)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 8)	
Тема 4.3. Приём мяча	Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного
	М 5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной, спортивной, физической, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М 6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующей профессиональную подготовку	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	

П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 9)	зачета(п. 6.1)
П 5	Способность овладеть техническими приемами и двигательными действиями	Задание для оценивания техники	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	изученных умений (п. 5.6, задание 9) Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 9)	
Тема 4.4. Подач и мяча	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физической культуры для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 10)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	П 5	Способность овладеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 10)	

	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 10)	
Тема 4.5. Тактические действия	Л 3	Способность сформировать потребность к самостоятельному использованию физической культуры как составляющей доминанты здоровья	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 8)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2)
	Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно	Проведение фрагмента	Контрольные нормативы для дифференцированного

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	занятия (п. 5.7, задание 3)	ванного зачета(п. 6.1)
	М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 8)	
	М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Составление комплекса упражнений (п.5.3, задание 8)	
	М 5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной спортивной, физической, в оздоровительной и социальной практике	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
	М 6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	

	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 3)	
Раздел 5. Легкая атлетика				
Тема 5.1. Ходьба, бег	Л 4	Способность творчески использовать профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		возможностей и состояния здоровья		ванного зачета(п. 6.1)
	Л 8	Способность сотрудничать со сверстниками, продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе физкультурно-оздоровительной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2)	
	Л 9	Способность принять и реализовать ценности здорового и безопасного образа жизни, физического самосовершенствования	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 3, 14, 15, 16)	
	Л 10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 17, 19, 20)	
	М 1	Способность сотрудничать с использованием специальных средств и методов двигательной активности с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2)	
	М 5	Способность использовать межпредметные понятия и универсальные учебные действия в познавательной, спортивной, физической, в оздоровительной и	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2)	

	социальной практике	
М 6	Способность участвовать в различных видах соревновательной деятельности, моделирующих профессиональную подготовку	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 33, 34)
П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития,	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2) Задание для оценивания техники

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	изученных умений (п. 5.6, задание 11)	
	П 3	Способность овладеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, физического развития и физических качеств	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 21-23)	
	П 5	Способность овладеть техническими приёмами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Проведение фрагмента занятия (п. 5.7, задание 1, 2) Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 11)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 11)	

Тема 5.2. Прыжки	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физической деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	П 5	Способность овладеть техническими приемами и двигательными действиями	Задание для оценивания техники	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 12)	
Тема 5.3. Метание	Л 1	Способность к саморазвитию и самоопределению, изложить основные принципы формирования физической культуры личности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 18)	Тест для дифференцированного зачета (п. 6.2) Контрольные нормативы для дифференцированного зачета (п. 6.1)
	Л 2	Способность сформировать устойчивую мотивацию к здоровому образу жизни и обучению, целенаправленному личностному совершенствованию двигательной активности	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 18) Доклад (п. 5.2, темы 5,6)	
	Л 5	Способность к формированию личностных ценностно-смысловых ориентиров и установок	Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 18)	
	Л 10	Способность быть патриотом, уважать свой народ, служить отечеству и защищать его	Доклад (п. 5.2, темы 5,6)	

М 3	Способность ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию по физической культуре, получаемую из различных источников	Доклад (п. 5.2, темы 5,6)
М 4	Способность использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач	Доклад (п. 5.2, темы 5,6)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	П 1	Способность использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья, в том числе для подготовки к выполнению нормативов «ГТО»	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2) Фронтальный и индивидуальный устный опрос (п. 5.1, вопрос 18) Доклад (п. 5.2, темы 5,6)	
	П 5	Способность овладеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	
	П 6	Способность иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости)	Задание для оценивания техники изученных умений (п. 5.6, задание 2)	

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырехбалльной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: устный опрос)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры;

свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владением терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: доклад, словарь терминов)

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценки качества проведения фрагмента занятия

(оценочные средства: задания для проведения фрагмента занятия, составление комплекса упражнений)

5 баллов - обучающийся демонстрирует полный и разнообразный комплекс упражнений, направленный на решение конкретной задачи, может самостоятельно организовывать место занятия, подобрать инвентарь и применить в конкретных условиях, проконтролировать ход выполнения заданий и оценить его, в том числе осуществлять судейство учебной игры.

4 балла - имеются незначительные ошибки или неточности в осуществлении методико-практической деятельности.

3 балла - допускает грубые ошибки в подборе и демонстрации упражнений, направленных конкретной физической (двигательной) способности. Испытывает затруднения в организации мест занятий, подборе инвентаря. Удовлетворительно контролирует ход и итоги задания.

2 балла - учащийся не владеет умением осуществлять методико-практическую деятельность.

Критерии оценки успеваемости по технике владения двигательными действиями

(оценочные средства: задания для оценивания техники изученных умений)

5 баллов - двигательное действие выполнено правильно (заданным способом), точно в надлежащем темпе, легко и четко.

4 балла - двигательное действие выполнено правильно, но недостаточно легко и четко, наблюдается некоторая скованность движений.

3 балла - двигательное действие выполнено в основном правильно, но допущена одна грубая или несколько мелких ошибок, приведших к неуверенному или напряженному выполнению.

2 балла - двигательное действие выполнено неправильно, с грубыми ошибками, неуверенно, нечетко.

Критерии оценки уровня физической подготовленности и выполнения контрольных нормативов

(оценочные средства: выполнение контрольных нормативов)

Оценка ставится на основании результатов выполнения всех контрольных нормативов, представленных в пункте 6.1.1

5 баллов – высокий уровень физической подготовленности (сумма баллов занормативы 35-40)

4 балла – средний уровень физической подготовленности (сумма баллов занормативы 28-34)

3 балла – низкий уровень физической подготовленности (сумма баллов занормативы 20-27)

2 балла – очень низкий уровень физической подготовленности (сумма баллов занормативы меньше 20)

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Что такое физическая культура личности? Каковы принципы ее формирования?
2. Каково влияние физической культуры на самоопределение и саморазвитие человека?
3. Понятие здоровья и главные составляющие здорового образа жизни?
4. Какие разрушающие здоровье организма привычки имеют распространение в студенческой среде?
5. Какие цели могут ставить студенты, самостоятельно занимающиеся физическими упражнениями?
6. Назовите и охарактеризуйте формы самостоятельных занятий?
7. Перечислите профессионально-оздоровительные средства и методы двигательной активности
8. В чем значение физической культуры для общества и личности (в историческом, социологическом, культурологическом аспектах)?
9. Раскройте понятие «адаптивная физическая культура» и назовите её задачи
10. Приведите пример использования естественных сил природы в рамках адаптивной физической культуры
11. Какие средства адаптивной физической культуры следует использовать в свободное время работникам тяжелого и легкого физического труда?
12. Какова специфика коллективных взаимоотношений на занятиях физической культурой и спортом?
13. Что означает социально-психологическая адаптация для становления личности студента и как она проявляется при занятиях физической культурой?
14. Назовите основные причины травматизма во время занятий физической культурой
15. Техника безопасного поведения на занятиях по легкой атлетике
16. В чем заключается физическое самосовершенствование?
17. Военно-патриотическая игра «Зарница», цели и правила
18. Краткая история комплекса «ГТО», его значение в развитии личности
19. Девиз, символика Олимпийских игр
20. Назовите Российских Олимпийских призеров и чемпионов по легкой атлетике
21. Какие вы знаете упражнения-тесты для оценки физического развития, телосложения?
22. Какие вы знаете упражнения-тесты для функционального состояния, физической подготовленности?
23. Характеристика основных типов телосложения
24. Медико-биологические средства восстановления при занятиях физической культурой
25. Влияние физических упражнений на физиологические и биохимические процессы человека
26. Понятие об анатомии человека
27. Физические упражнения как средство формирования скелета и мышц человека
28. Первая помощь при переломе
29. Влияние экологических факторов на здоровье человека
30. Обмен энергии. Состав пищи и суточный расход энергии
31. Средства физической культуры в регулировании работоспособности.
32. Критерии нервно-эмоционального, психического и психофизического утомления
33. Спорт как компонент физической культуры
34. Правила соревнований по легкой атлетике
35. Зачем нужен дневник самоконтроля и как его вести?
35. Утомление и восстановление при физической и умственной работе
36. Внешние признаки утомления
37. Особенности развития скорости как физического качества
38. Особенности развития выносливости как физического качества
39. Особенности развития координации как физического качества

40. Особенности развития силы как физического качества
41. Особенности развития гибкости как физического качества
42. Раскройте механизм воздействия физкультурминутки на динамику общей работоспособности человека в течение дня
43. Работоспособность и влияние на нее различных факторов
44. Какие правила рекомендуют соблюдать для устранения отрицательных последствий от длительного пребывания в сидячем положении?
45. Основы медицинского контроля и самоконтроля в ходе выполнения физических упражнений
46. Назовите Российских Олимпийских призеров и чемпионов по гимнастике
47. Правила соревнований по гимнастике (спортивной или художественной)
48. Техника безопасного поведения на занятиях по гимнастике
49. Назовите Российских Олимпийских призеров и чемпионов по баскетболу
50. Правила игры в баскетбол, правила судейства
51. Техника безопасного поведения на занятиях по баскетболу
52. Назовите Российских Олимпийских призеров и чемпионов по волейболу
53. Правила игры в волейбол, правила судейства
54. Техника безопасного поведения на занятиях по волейболу

5.2 Темы докладов

1. Основы здорового образа жизни
2. Ходьба как основа здорового образа жизни
3. Физическая культура в профессиональной подготовке личности
4. Физическая культура и спорт как средства сохранения и укрепления здоровья обучающихся, их физического и спортивного совершенствования
5. История Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне»
6. Комплекс «ГТО» как основа физического воспитания, особенности сдачи нормативов

5.3 Задания для составления комплекса упражнений

1. Составить комплекс легкоатлетических упражнений (бег, ходьба, прыжки, метания) с использованием метода круговой тренировки
2. Составить комплекс упражнений, направленных на развитие гибкости
3. Составить комплекс упражнений, повышающих работоспособность в избранной профессиональной деятельности в течение дня
4. Составить комплекс упражнений, направленных на профилактику нарушений осанки
5. Составить комплекс упражнений, направленных на развитие силы различных мышечных групп (рук, ног, спины, живота).
6. Составить комплекс упражнений, направленных на развитие скоростно-силовых качеств с использованием средств баскетбола
7. Составить комплекс упражнений для «физкультурминутки»
8. Составить комплекс упражнений, направленных на развитие координации с использованием средств волейбола

5.4 Словарь терминов

Изучить гимнастическую терминологию и дать определение следующим понятиям:

1. Вис
2. Мост
3. Сед
4. Упор
5. Мах
6. Кувырок
7. Стойка

8. Равновесие

5.5 Дневник самоконтроля

Показатели	Дата													
Самочувствие														
Сон, ч														
Аппетит														
Пульс уд/мин														
До тренировки														
После тренировки														
Вес, кг														
Тренировочные нагрузки														
Нарушения режима														
Болевые ощущения														
Спортивные результаты														

Используя данную форму дневника, необходимо отмечать результаты наблюдения за самочувствием, сном (в часах), аппетитом, пульсом (в ударах в минуту), весом (в килограммах), тренировочными нагрузками, нарушениями режима (сон, качество еды, вредные привычки), болевыми ощущениями и спортивными результатами. Показатели необходимо фиксировать каждый день. Для оценки показателей можно использовать шкалу от 1 до 5, где 1 – это наименьшая степень выражения, а 5 – максимальная. Тренировочные нагрузки и спортивные результаты фиксируются в нагрузке и её параметрах (например, тренировочные нагрузки – бег 1 км, спортивные результаты – бег 1 км за 5 минут).

5.6 Задания для оценивания техники изученных умений

1. Продемонстрировать правильную технику держания и передачи эстафетной палочки
2. Продемонстрировать правильную технику метания малого мяча
3. Продемонстрировать правильную технику выполнения упражнений: присед, сгибание в руках в упоре лёжа, удержание положение упора лёжа («планка»)
4. Составить акробатическую комбинацию из изученных элементов и продемонстрировать правильную технику её выполнения

5. Продемонстрировать правильную технику передач от плеча, от груди и из-за головы в баскетболе

6. Продемонстрировать правильную технику ведения баскетбольного мяча в движении
7. Продемонстрировать правильную технику броска с 2ух шагов в баскетболе
8. Продемонстрировать правильную технику передачи над собой в волейболе
9. Продемонстрировать правильную технику приема мяча снизу в волейболе
10. Продемонстрировать правильную технику подачи в волейболе
11. Продемонстрировать правильную технику бега на короткие дистанции
12. Продемонстрировать правильную технику прыжка в длину

5.7 Задания для проведения фрагмента занятия

1. Самостоятельно провести подготовительную часть занятия, используя средства изучаемого раздела
2. Самостоятельно провести заключительную часть занятия, направленную на восстановление организма (самомассаж, дыхательная гимнастика, упражнения на гибкость)
3. Самостоятельно осуществлять судейство учебной игры (волейбол, баскетбол)
4. Самостоятельно провести комплекс упражнений, направленных на профилактику профессиональных заболеваний

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Контрольные нормативы

6.1.1 Контрольные нормативы для оценки физической подготовленности

Характеристика тестов	Оценка в баллах				
	ю но ш и				
	5	4	3	2	1
Бег 30м (сек)	4 3	4 7	5.2	5.5	5 8
Бег 6 минут (м)	150 0	1 3 0 0	11 00	1000	9 0 0
Подтягивание на перекладине кол-во раз)	1 2	9	6	5	3
Челночный бег 3x10 м (сек)	7 2	7 5	8.1	8.5	8 8
Прыжок в длину с места (см)	2 3 0	2 2 0	19 0	180	1 7 0
Наклон вперед из положения сидя (см)	1 0	8	6	4	2
Штрафной бросок из 10 попыток(кол-во попаданий)	6	5	4	3	2
Передачи волейбольного мяча в парах(кол-во раз)	1 5	1 2	10	8	6

Характеристика тестов	Оценка в баллах				
	девуш ки				
	5	4	3	2	1
Бег 30м (сек)	4.8	5.3	6 1	6.5	6 8
Бег 6 минут (м)	1200	110 0	9 0 0	80 00	7 0 0
Подтягивание на подтягивание на низкой перекладине из виса лежа (кол-во раз)	12	9	6	5	3
Челночный бег 3x10 м (сек)	8.4	8.7	9 5	9.8	1 0 3
Прыжок в длину с места (см)	190	180	1 7 0	16 0	1 5 0

Наклон вперед из положения сидя (см)	15	12	8	6	4
Штрафной бросок из 10 попыток(кол-во попаданий)	5	4	3	2	1
Передачи волейбольного мяча в парах(кол-во раз)	12	10	8	6	4

Шкала оценки физической подготовленности студентов

Процент результативности(кол-во набранных баллов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85-100% (35-40)	5	отлично
70-84%(28-34)	4	хорошо
50-69% (20-27)	3	удовлетворительн о
Менее 50% (0-20)	2	неудовлетворител ьн о

6.1.2 Нормативы тестов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО)

Наименование теста	Нормативы
--------------------	-----------

	Юноши			Девушки		
	5	4	3	5	4	3
Бег на 100 м (сек)	13, 2	1 4 , 1	1 4 , 8	15, 8	16, 9	17, 9
Бег на 2000 м (мин, сек)	-	-	-	9,45	11, 10	12, 25
Бег на 3000 м (мин, сек)	12, 20	14 ,1 0	1 5 , 2 0	-	-	-
Подтягивание на высокой (юноши) и низкой (девушки) перекладине (кол-во раз)	1 5	1 2	8	2 0	1 4	1 0
Сгибание-разгибание рук в упоре лежа (кол-во раз)	4 3	32	2 5	17	12	8
Прыжок в длину с места (см)	23 5	2 1 3	192	188	1 7 3	1 5 7
Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (см)	1 3	8	6	1 6	9	7
Поднимание туловища из положения лежа на спине (кол-во раз за 1 мин)	5 1	4 1	3 5	4 5	3 7	3 2
Метание спортивного снаряда 500 г (для девушек) и 700 г (для юношей) (м)	3 6	3 0	2 7	2 2	1 7	1 2

6.2 Примеры тестовых заданий

Вариант 1

1. Физическая культура – это:

- а) использование физических упражнений для отдыха и восстановления работоспособности после трудовой или учебной деятельности;
б) часть общей культуры, направленная на физическое совершенствование, сохранение и укрепление здоровья человека в процессе осознанной двигательной активности;
 в) использование физических упражнений для развития физических качеств; г) образовательный урок в школе или колледже спортивной направленности

2. Выберите верное определение «здоровья»:

- а) полное физическое и психическое благополучие, а не только отсутствие болезней или физических дефектов;
б) полное физическое, психическое, социальное благополучие, а не только отсутствие болезней или физических дефектов;
 в) отсутствие болезней или физических дефектов; г) отсутствие болезней

3. Расшифруйте аббревиатуру «ВФСК ГТО»:

(Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне»)

4. Применение физических упражнений в режиме трудового дня называется:
- а) рекреативной гимнастикой;
 - б) *производственной гимнастикой*;
 - в) оздоровительной гимнастикой;
 - г) лечебной гимнастикой

5. Выберите способы регулирования физической нагрузки при проведении самостоятельных занятий:

- а) чередование нагрузки и отдыха;
- б) выполнение физического упражнения «до отказа»;
- в) изменение интенсивности выполнения упражнения;
- г) несоблюдение техники безопасности

6. Выберите основные ошибки современного человека в питании:

- а) *снижение количества фруктов и овощей в рационе;*
- б) соблюдение режима питания;
- в) *большое количество рафинированных продуктов;*
- г) соблюдение энергетического баланса

7. Что не относится к компонентам здорового образа жизни?

- а) закаливание;
- б) *наличие вредных привычек;*
- в) *гиподинамия;*
- г) рациональное питание

8. Как проявляется оздоровительное воздействие физических упражнений?

- а) *повышаются адаптационные возможности организма;*
- б) наступает физическое утомление;
- в) *снижаются функциональные возможности сердечно-сосудистой системы;*
- г) *улучшается функция внешнего дыхания*

9. Физическая подготовка, обеспечивающая необходимый уровень развития физических качеств для выполнения трудовой деятельности называется:

(Профессионально-прикладная)

10. Оценка реакции организма на нагрузки при занятиях физической культурой определяется с помощью:

- а) антропометрических показателей;
- б) *пульсометрии;*
- в) *динамометрии;*
- г) *спирометрии*

11. Как называется документ, который студенты заполняют для оценки своего самочувствия?

(Дневник самоконтроля)

12. Определите соответствие (физические качества):

а) для развития силовых способностей рекомендуются	1. Единоборства, подвижные игры
б) для развития выносливости рекомендуются	2. Стретчинг
в) для развития координационных способностей рекомендуются	3. Упражнения с отягощениями и натренажерах
г) для развития гибкости рекомендуются	4. Циклические упражнения: бег, плавание, езда на велосипеде

A – 3

B – 4

B – 1

Г – 2

13. Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы):

а) система физических упражнений, направленная на одновременное укрепление и растягивание мышц, первоначально используемая для реабилитации после травм	1. Йога
б) система физических упражнений, направленная на развитие силовых способностей	2. Пилатес
в) система физических упражнений, предполагающая выполнение упражнений преимущественно статического характера, направленных на физическое и духовное самосовершенствование	3. Стретчинг
г) система физических упражнений, направленная на растягивание мышц	4. Атлетическая гимнастика

A – 2

B – 4

B – 1

Г – 3

14. К средствам адаптивной физической культуры относятся:

- а) прогулки, нормы общественной гигиены, водные процедуры;
- б) плавание, режим дня, правила личной гигиены;
- в) *физические упражнения, естественно-средовые, гигиенические факторы;*
- г) гимнастика, оздоровительная ходьба

15. Определите соответствие (вид спорта)

а) 5 человек на площадке	1. Волейбол 2. Баскетбол
б) 6 человек на площадке	
в) партия идёт до 25 очков	
г) 4 тайма по 10 минут	
д) защитник	
е) либеро	

1 – б, в, е

2 – а, г, д

Вариант 2

1. Физическое воспитание – это:

- а) тренировочный процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья;
- б) *педагогический процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья;*

- в) образовательный процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья;
- г) физических процесс, направленный на повышение уровня физических качеств, сохранение и укрепление здоровья

2. Наука о здоровом образе жизни называется:

(Валеология)

3. Цели внедрения ВФСК ГТО:

- а) развитие массового спорта;
- б) развитие массового спорта и оздоровление нации;*
- в) профилактика вредных привычек;г)
- оздоровление нации

4. Регулярные занятия физическими упражнениями способствуют повышению работоспособности, потому что:

- а) во время занятий выполняются двигательные действия, способствующие развитию силы выносливости;
- б) достигаемое при этом утомление активизирует процессы восстановления и адаптации;
- в) в результате повышается эффективность и экономичность дыхания и кровообращения;
- г) человек, занимающийся физическими упражнениями, способен выполнить больший объем физической работы за отведенный отрезок времени*

5. Внешние признаки утомления для контроля переносимости физических нагрузок:

- а) повышение частоты дыхания;
- б) нарушение координации движений;*
- в) повышение частоты сердечных сокращений;
- г) «синюшность» носогубного треугольника*

6. Назовите питательные вещества, имеющие энергетическую ценность?

- а) белки, жиры, углеводы и минеральные соли;
- б) вода, белки, жиры и углеводы;
- в) белки, жиры, углеводы;*
- г) жиры и углеводы

7. Что такое личная гигиена?

- а) перечень правил для предотвращения инфекционных заболеваний;
- б) совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья;*
- в) правила ухода за телом, кожей, зубами;
- г) выполнение медицинских мероприятий по профилактике заболеваний

8. Что такое двигательная активность?

- а) количество движений, необходимых для работы организма;б)
- занятие физической культурой и спортом;
- в) выполнение каких-либо движений в повседневной деятельности;
- г) любая мышечная активность, обеспечивающая оптимальную работу организма и хорошее самочувствие*

9. Профессионально-прикладная физическая подготовка – это специально направленное и избирательное использование средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определенной _____ деятельности?
(Профессиональной/Трудовой)

10. Что из перечисленного используется для оценки состояния дыхательной системы?
а) антропометрические показатели;
б) пульсометрия;
в) динамометрия;
г) проба Штанге

11. Регулярные наблюдения за состоянием своего здоровья, физическим развитием и физической подготовленностью и их изменения под влиянием регулярных занятий упражнениями и спортом называются:
а) самонаблюдение;
б) самоконтроль;
в) самочувствие;
г) все вышеперечисленное

12. Определите соответствие (физические качества):

а) способность выполнять движение за максимально короткий промежуток времени	1. Сила
б) способность точно, быстро и рационально выполнять двигательные действия в изменившейся ситуации	2. Скорость
в) способность длительное время выполнять работу высоком уровне и противостоять утомлению	3. Выносливость
г) способность преодолевать внешнее напряжение и противостоять ему за счет мышечных усилий	4. Координация

A – 2

B – 4

B – 3

Г – 1

13. Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы):

а) система физических упражнений, выполняемых на улице, с использованием специального спортивного оборудования	1. Стретчинг
б) система физических упражнений, выполняемых в водной среде как со специальным оборудованием, так и без него	2. Воркаут
в) система физических упражнений, направленная на предупреждение гипоксии	3. Акваэробика
г) система физических упражнений, направленная на растягивание мышц	4. Дыхательная гимнастика

A-2

B-3

B-4

Γ-1

14. Какие задачи адаптивной физической культуры направлены на исправление имеющихся нарушений в состоянии здоровья?

- а) *коррекционные;*
- б) профилактические; в) образовательные; г) воспитательные

15. Бег на короткие дистанции включает в себя 4 фазы: _____, стартовый разгон, бег по дистанции, _____

(Старт, финиширование)

Вариант 3

1. К основным задачам физического воспитания относятся:

- а) оздоровительные, воспитательные, коррекционные;
- б) *оздоровительные, воспитательные, образовательные;*
- в) профилактические, развивающие, воспитательные; г) оздоровительные, развивающие, коррекционные

2. Укажите последствия воздействия употребления наркотиков на организм человека:

- а) *повышенный риск приобретения ВИЧ;*
- б) *физическая зависимость;*
- в) *психологическая зависимость;*
- г) *нарушение работы всех внутренних органов и систем*

3. В физкультурно-спортивный комплекс «ГТО» не входят следующие испытания:

- а) *дартс;*
- б) челночный бег;
- в) самооборона без оружия;
- г) *стрельба из лука*

4. Прикладная сторона физического воспитания отражена в принципе:

- а) *связи физического воспитания с трудовой и оборонной практикой;*
- б) всестороннего развития личности; в) оздоровительной направленности; г) здорового образа жизни

5. Основные условия организации и проведения безопасных занятий по физической культуре:

- а) выполнение упражнений высокой интенсивности;
- б) *контроль за переносимостью нагрузки;*
- в) *применение исправного спортивного оборудования;*
- г) несоблюдение техники безопасности

6. Рациональное питание при занятиях физической культурой должно восполнять _____ затраты организма

(Энергетические)

7. Недостаток двигательной активности людей называется:

- а) гипертонией;
- б) гипердинамией;
- в) *гиподинамией;*

г) гипотонией;

8. При подборе физических упражнений в первую очередь следует учитывать:

- а) личные предпочтения;
- б) состояние здоровья;
- в) климато-географические условия; г) антропометрические данные

9. Средствами профессионально-прикладной физической подготовки являются _____ упражнения

(Специальные)

10. Выберите антропометрические показатели:

- а) проба Штанге;
- б) спирометрия; в) пульсометрия;
- г) измерение окружности грудной клетки

11. Применение самоконтроля на занятиях физической культурой необходимо:

- а) для коррекции физической нагрузки;
- б) для профилактики вредных привычек;
- в) для оценки воздействия физических упражнений на организм;
- г) все перечисленное

12. Определите соответствие (физические качества):

а) развитие силы зависит от	1. Способности головного мозга быстро обрабатывать поступающую информацию
б) развитие выносливости зависит от	2. Подвижности суставов и эластичности мышечно-связочного аппарата
в) развитие координации зависит от	3. Размеры мышц и нервно-мышечной связи
г) гибкость зависит от	4. Функционального состояния сердечно-сосудистой и дыхательной системы

А – 3

Б – 4

В – 1

Г – 2

13. Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы)

а) система физических упражнений, направленная на повышение подвижности в суставах	1. Стретчинг
б) система физических упражнений, выполняемых в водной среде как со специальным оборудованием, так и без него	2. Кроссфит
в) система физических упражнений, включающая в себя высокоинтенсивные упражнения силовой	3. Акваэробика

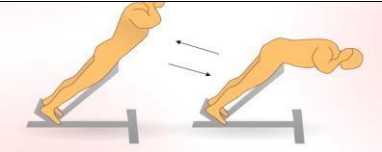
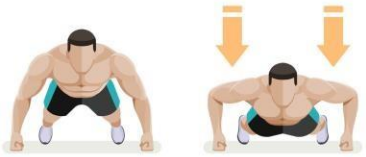
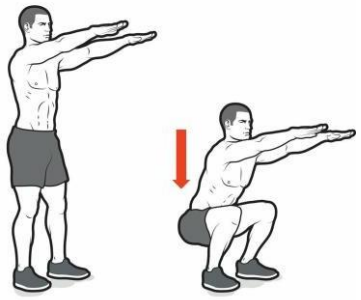
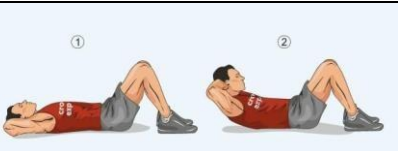
направленности	
г) система физических упражнений, направленная на растягивание мышц	4. Суставная гимнастика

- А – 4
- Б – 3
- В – 2
- Г – 1

14. Принцип систематичности и последовательности в адаптивном физическом воспитании означает:

- а) проведение занятий в соответствии с расписанием учебного процесса;
- б) обеспечение преемственности, очередности, системности занятий;
- в) занятия физическими упражнениями без неоправданных пропусков;
- г) все перечисленное

15. Определите соответствие (упражнение)

<p>а) упражнение, направленное на развитие силы мышц рук и плечевого пояса</p>	<p>1. </p>
<p>б) упражнение, направленное на развитие силы мышц ног</p>	<p>2. </p>
<p>в) упражнение, направленное на развитие силы мышц живота</p>	<p>3. </p>
<p>г) упражнение, направленное на развитие силы мышц спины</p>	<p>4. </p>

- А – 2
- Б – 3
- В – 4
- Г – 1

Время выполнения – 15 минут

Ключи к оценочным материалам

5.1. Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Физическая культура личности - это достигнутый уровень физического совершенства человека, его личных качеств, степень использования им приобретенных в процессе занятий физическими упражнениями специальных знаний, умений, навыков, а также физических качеств в повседневной жизни. Все компоненты физической культуры личности при целенаправленном использовании приносят пользу человеку. Их формирование способствует гармоническому и психическому развитию занимающихся. К принципам формирования физической культуры личности относят: принцип гармонического развития личности, принцип связи с жизнедеятельностью, принцип оздоровительной направленности, принцип обучения двигательным действиям, принцип развития физических способностей, принцип воспитания личностных качеств.

2. В современную эпоху особое внимание уделяется развитию физической культуры, как важному условию профессионального становления и жизненного самоопределения учащихся. Физическая культура выступает как интегральное качество личности, как условие и предпосылка эффективной учебно-профессиональной деятельности, как обобщенный показатель профессиональной культуры будущего специалиста и как цель саморазвития и самосовершенствования. Она характеризует свободное, сознательное самоопределение личности, которая на разных этапах жизненного развития из множества ценностей избирает, осваивает те, которые для нас наиболее значимы. Формирование и саморазвитие личности студента – это одновременно формирование потребности и в физической культуре. Деятельность, направленная на формирование телесного саморазвития, ориентирована на изменение отношения студентов к своему телесному развитию, на раскрытие каждому из них потенциальных возможностей организма и личности

3. Здоровье является состоянием полного физического, душевного и социального благополучия, а не только отсутствием болезней и физических дефектов. Здоровый образ жизни — это индивидуальная система поведения человека, обеспечивающая ему физическое, душевное и социальное благополучие в реальной окружающей среде и активное долголетие. К основным составляющим здорового образа жизни относят: режим труда и отдыха, организация сна, режим питания, оптимальная двигательная активность, профилактика вредных привычек.

4. Вредные привычки оказывают пагубное влияние на организм человека, снижают умственную работоспособность. Они не совместимы с занятиями физическими упражнениями, здоровым образом жизни. Курение – вредная и опасная привычка, которая развивается по принципу условного рефлекса. Систематическое курение оказывает отрицательное влияние на центральную нервную систему и на организм в целом. Употребление алкогольных напитков, как и курение, ведет к резким нарушениям здоровья. Установлено, что даже малые дозы алкоголя угнетают тормозные процессы в центральной нервной системе, при этом у человека резко снижаются умственные способности. Употребление алкоголя зачастую является причиной уголовных преступлений, травматизма и несчастных случаев. К числу вредных привычек относится употребление наркотиков. Приобщение к наркотическим веществам связано с процессом стойкого привыкания («зависимости») к ним. Систематическое употребление наркотиков приводит к резкому истощению организма, изменению обмена веществ, психическим расстройствам, ухудшению памяти, появлению стойких бредовых идей, к проявлениям, схожими с шизофренией, деградации личности.

5. Наиболее сильной мотивацией самостоятельных занятий физическими упражнениями студентов, безусловно, является возможность укрепления здоровья и профилактика заболеваний. Самостоятельные занятия физическими упражнениями решают комплекс задач, зависящих от состояния здоровья занимающихся, исходного уровня

физической и спортивной подготовленности. Для студентов, отнесенных к специальной медицинской группе (СМГ), главной задачей самостоятельных тренировок будет ликвидация остаточных явлений после перенесенных заболеваний и устранение функциональных отклонений в физическом развитии. Студентам, занимающимся в подготовительной медицинской группе, самостоятельные занятия необходимы для решения задач повышения уровня физической подготовленности. В то же время самостоятельные занятия физическими упражнениями и спортом имеют единую цель, стоящую перед студентами всех медицинских групп, сохранение здоровья, поддержание высокого уровня физической и умственной работоспособности.

6. Можно выделить четыре формы самостоятельных занятий: утренняя гигиеническая гимнастика; упражнения в течение учебного или рабочего дня; тренировочные занятия; прогулки перед сном. В утреннюю гигиеническую гимнастику входит комплекс упражнений, который выполняют каждый день утром после сна. Суть гимнастики состоит в том, что она способствует быстрой активизации после сна, получить бодрость и подготовить организм к дальнейшему дню. Смысл упражнений в течение дня заключается в том, что они предотвращают появление утомления, являются причиной высокой работоспособности в процессе всего рабочего или учебного дня. Самостоятельные тренировочные занятия проводят в индивидуальном плане или в группах, состоящих от трех человек. Основная суть тренировок заключается в том, что у них должен быть комплексный характер, тренировки должны развивать множество физических качеств, увеличивать работоспособность организма, укреплять физическое здоровье. Идеальное время для 4ой формы занятий (прогулки) за час до сна. Маршрут должен быть благоприятным, в хорошем экологическом и в санитарно-гигиеническом состоянии. Как правило, прогулки советуют проводить в парках, сквере, возле рек и озер и т.д.

7. Основными профессионально-оздоровительными средствами студентов являются: систематическое выполнение физических упражнений; естественные факторы природы; соблюдение рационального гигиенически обоснованного режима учебы и отдыха, обеспечивающего оздоровительное стимулирующее влияние на ослабленный организм студента и исключающего формирование вредных привычек; закаливание; гигиенические факторы. Существуют три метода. Первый метод предусматривает преимущественное использование упражнений циклического характера (ходьба бег, плавание, велосипед), проводимых непрерывно 30 и более минут. Аэробные упражнения влияют на исполнительные функции человека, включая многозадачность, планирование и увеличение объема мозговых структур, отвечающих за память. Второй метод предполагает применение упражнений скоростно-силового характера (бег в гору, спортигры, упражнения с отягивающим сопротивлением, тренажеры), деятельность работы от 15 сек до 3 минут с числом повторений 3-5 раз с периодами отдыха. Третий метод использует комплексный подход к применению физических упражнений, стимулирующих как аэробную, так и анаэробную производительность, совершенствующих двигательные качества

8. Физическая культура – органическая часть общечеловеческой культуры, ее особая самостоятельная область. Вместе с тем, это специфический процесс и результат человеческой деятельности, средство и способ физического и духовного совершенствования личности. Физическая культура удовлетворяет социальные потребности в общении, игре, развлечении, в некоторых формах самовыражения личности через социально-активную полезную деятельность. Физическая культура может быть рассмотрена как социальный феномен, отражающий исторически определенный уровень материальных, духовных, научно-теоретических и практических достижений социума, как процесс специфической деятельности людей в системе физического воспитания и спорта как автономной сфере социального и индивидуального творчества. Система физической культуры и спорта в данном случае представляется как исторически определенный тип социальной практики, и в этом случае история физкультуры и спорта представляет собой важный аспект социальной истории.

9. Адаптивная физическая культура (АФК) – это вид общей физической культуры для

лиц с отклонениями в состоянии здоровья. Реабилитационная задача: АФК помогает людям с ОВЗ восстанавливать их физические способности. Социальная задача: АФК помогает улучшить коммуникативные навыки во время проведения занятий в групповом формате или спортивных мероприятий. Психологическая задача: АФК помогает улучшать эмоциональное состояние людей с ограниченными возможностями здоровья. Коррекционно-педагогическая задача: АФК помогает людям с ОВЗ преодолевать психологические и физические барьеры, которые возникли вследствие инвалидности, травм или заболеваний. Профилактическая задача: АФК помогает предотвратить развитие ряда заболеваний, например, болезни сердца, сахарного диабета, артрита и ожирения. Регулярные занятия адаптивной физической культурой помогают укрепить иммунную систему, улучшить кровообращение и снизить уровень стресса.

10. К естественно-средовым факторам относятся использование воды, воздушных и солнечных ванн в целях укрепления здоровья, закаливания организма. Для детей-инвалидов плавание с первых недель и месяцев жизни оказывает благотворное влияние на развитие организма. Массирующие действие воды, разгрузка позвоночника, свобода движений в безопорной среде укрепляют мышцы, связки, суставы, усиливают обменные процессы, периферическое кровообращение, глубину дыхания, улучшают сон, аппетит, настроение ребенка.

11. К средствам АФК относятся физические упражнения, естественно-средовые (природные) и гигиенические факторы. Физическое упражнение является основным специфическим средством, с помощью которого достигается направленное воздействие на занимающегося, решаются коррекционно-развивающие, компенсаторные, лечебные и профилактические, образовательные, оздоровительные, воспитательные задачи. Работникам тяжелого физического труда лучше использовать преимущественно средства, направленные на расслабление (дыхательная гимнастика, плавание, стретчинг), работникам легкого физического труда рекомендована средняя и разнонаправленная физическая активность.

12. Спортивный коллектив представляет собой группу, занимающуюся учебно-тренировочной и соревновательной деятельностью в специфических условиях отдельных видов спорта. Его формирование подчинено общим закономерностям становления коллектива. Спортивный коллектив проходит стадии первоначального сплочения, складывающегося общественного мнения и при благоприятных условиях – превращения в инструмент индивидуального развития входящих в него членов. Основным “пусковым” механизмом формирования коллектива является перспектива, или “завтрашняя радость”. Сочетание близких, средних и дальних перспектив и есть не что иное, как система перспективных линий, включающая перспективы личного плана и общественного назначения. В спортивном коллективе должны быть все виды перспектив, только тогда жизнь занимающихся будет идти организованно, поступательно и ритмично. Вместе с развитием коллектива меняется и характер перспектив. Перспективы общественные, как продукт воспитания, теснят личные перспективы.

13. Социально-психологическая адаптация означает интеграцию личности со студенческой средой, принятие ее ценностей, норм, стандартов поведения и т.п. Это накладывает на личность отпечаток, определяет изменение направленности потребностей. По укреплению межличностных отношений студент активно включается в деятельность коллектива учебной группы. Физкультурная деятельность является благоприятной средой для формирования культуры общения, вне которых человек не может существовать. Физкультурная деятельность (особенно групповая) обладает всеми признаками психокоррекционных методов (облегчение выражения эмоций; порождение ощущения принадлежности к группе; обязательность самораскрытия; опробование новых видов поведения; санкционированное групповое осуществление межличностных сравнений и разделение с назначенным лидером ответственности за руководство группой). Спортивная команда, учебно-тренировочная группа является малой группой, в которой участники находят новых друзей, учатся выстраивать социальные отношения. Более того, занятия

физической культурой и спортом являются социально приемлемым вариантом регулирования агрессии у молодежи.

14. Можно выделить две группы причин травматизма. Причины методического характера: неправильная организация и методика проведения учебно-тренировочных занятий; выполнение сложных, незнакомых упражнений; занятие без разминки или недостаточной разминки; отсутствие сосредоточенности и внимания у занимающихся. Причины организационного характера: отсутствие должной квалификации у учителя; проведение занятия без преподавателя; нарушение правил содержания мест занятий и условий безопасности; неудовлетворительная воспитательная работа со спортсменами; нарушение правил врачебного контроля; неблагоприятные метеорологические условия.

15. В целях безопасности занятий по легкой атлетике следует проводить с соблюдением следующих требований:

- бег на стадионе проводить только в направлении против часовой стрелки;
- при групповом старте на короткие дистанции бежать следует только по своей дорожке;
- во избежание столкновений исключить резкие остановки во время бега;
- не выполнять прыжки на неровном, рыхлом и скользком грунте, не приземляться при прыжках на руки;
- перед выполнением метания посмотреть, нет ли людей в секторе для метания;
- не производить метание без разрешения преподавателя;
- не оставлять без присмотра снаряды для метания;
- не стоять справа от метаемого (при метании левой рукой — слева);
- не находиться в зоне броска;
- не подавать друг другу снаряд для метания броском;
- запрещается проводить одновременно занятия несовместимыми видами спорта (например, футбол и метание, футбол и бег).

16. Физическое самосовершенствование понимается как процесс целенаправленной, сознательной, планомерной работы над собой, ориентированный на формирование физической культуры личности. Он включает совокупность приемов и видов деятельности, определяющих и регулирующих эмоционально окрашенную, действенную позицию личности в отношении своего здоровья, психофизического состояния, физического совершенствования и образования. Для самовоспитания нужна воля, хотя она сама формируется и закрепляется в работе, преодолении трудностей, стоящих на пути к цели. Оно может быть сопряжено с другими видами самовоспитания - нравственным, интеллектуальным, трудовым, эстетическим и др.

17. Военно-патриотическая игра «ЗАРНИЦА» проводится с целью: привлечения детей и подростков к здоровому образу жизни, занятиями военно-прикладными видами спорта; воспитания у детей и подростков чувства патриотизма, товарищества, ответственности; психологической подготовки к преодолению трудностей, выработка навыков действия в экстремальных ситуациях; формирования всесторонне гармонично развитой личности. Обычно играющие в «Зарницу» участники делятся на две команды, арбитра и нескольких нейтральных наблюдающих. Затем, пока команды вырабатывают тактику, арбитр определяет местоположение баз обеих лагерей противников; меткой базы является какой-то достаточно заметный предмет, например, флаг. Целью обеих команд является захват флага противника. У каждого из участвующих есть индикатор жизни/здоровья — погоны: каждому человеку наклеиваются или пришиваются по два погона на плечи; у капитана их четыре. Для того, чтобы «убить» человека, надо сорвать с него погоны; если сорвана только половина, то человек не может бегать и просто ходит. Чаще всего победитель определялся по сумме набранных им баллов: за захват флагов и уничтожение противников баллы начисляются, за нечестную игру уменьшаются. Иногда победителем считали первого, добывшего флаг противника.

18. Инициатором создания всесоюзного комплекса готов к труду и обороне выступила комсомольская организация. 24 мая 1930 года газета «Комсомольская правда» напечатала

обращение, в котором предлагалось установить всесоюзные испытания на право получения значка «Готов к труду и обороне». 11 марта 1931 года утвержден проект комплекса ГТО. Цель - повышение уровня физического воспитания. В 1991 году в связи с распадом СССР, комплекс был исключен из образовательных программ. В 2014 году возрождение ГТО. С 1 сентября 2014 года на основании Указа Президента Российской Федерации от 24 марта 2014 г. № 172 был введен в действие Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО). Целями ВФСК ГТО являются укрепление здоровья, гармоничное и всестороннее развитие личности, воспитание патриотизма. Систематические занятия по подготовке и сдаче норм комплекса ГТО, особенно учащейся молодежи, позволяют постепенно приобщаться к физической культуре и спорту, подниматься по ступенькам спортивного мастерства. ГТО — это не просто часть культурного наследия нации, это предмет ее гордости и действенное средство приобщения молодежи к духовным традициям своего народа.

19. В число основных символов Олимпийских игр входят олимпийские кольца, флаг, эмблема, клятва, девиз, гимн и олимпийский огонь с его эстафетой. Олимпийский символ представляет собой пять разноцветных переплетенных колец. Был предложен в 1913 году французом Пьером де Кубертенем, являвшимся инициатором проведения современных Олимпийских игр. Символ олицетворяет единство пяти континентов и встречу атлетов со всего мира во время Игр. Флаг Олимпийских игр представляет собой изображение олимпийского логотипа на белом фоне. Белый цвет символизирует мир во время игр. Олимпийский девиз состоит из трех латинских слов – Citius, Altius, Fortius. Дословно это значит «Быстрее, выше, храбрее». Однако более распространенным является перевод «Быстрее, выше, сильнее».

20. За всю историю наша национальная команда завоевала 97 золотых, 92 серебряных и 102 бронзовых медалей в лёгкой атлетике на Олимпийских играх. Самыми титулованными спортсменами являются Виктор Санеев, Тамара Пресс и Ольга Брызгина — в активе каждого по три золотые медали и одной серебряной.

Если учитывать выступления только сборной России, то начиная с 1996 года российские легкоатлеты завоевали 26 золотых, 26 серебряных и 25 бронзовых медалей. Самой титулованной легкоатлеткой за новейшую историю России является Елена Исинбаева — два золота и одна бронза.

21. Динамометрия – метод измерения силы сокращения различных мышечных групп. Данным методом измеряют обычно мышечную силу кисти, рук, ног, туловища. Индекс массы тела позволяет оценить соответствие веса росту человека, и показывает нормальный ли у вас вес: недостаточный или избыточный. Индекс Соловьева – это показатель, позволяющий определить тип телосложения, он равен обхвату запястья в сантиметрах. Также для оценки телосложения важны рост сидя и стоя, масса тела, обхват талии, окружность грудной клетки.

22. Функциональная проба - способ определения степени влияния на организм дозированной физической нагрузки. К функциональным пробам относятся: проба Мартинэ – Кушелевского, проба Котова – Дешина, проба Руфье, Гарвардский степ – тест, проба Штанге, проба Генче, ортостатические пробы (изменение положение тела). Можно также проводить исследование статической устойчивости в позе Ромберга. Оценка физических качеств – контрольные тесты по каждой физической способности (сила, быстрота, гибкость, выносливость, координация). Например, выносливость – бег на длинные дистанции, скорость – на короткие (до 100 м).

23. Астенический (тонкокостный) тип - продольные размеры тела преобладают над поперечными. Для данного типа характерна хрупкая и утонченная фигура. У астеников узкие плечи и грудная клетка, длинные тонкие ноги и руки, тонкие кости, угловатые контуры тела и слабовыраженные мышцы. Нормостенический тип (средняя толщина кости) - пропорциональные размеры тела и правильное их соотношение. У нормостеников, как правило, хорошо развита мускулатура. Они имеют средний рост, крепкий скелет, гармоничную длину конечностей и в меру широкую грудную клетку. Люди с

нормостеническим типом телосложения составляют большинство. Гиперстенический (ширококостный) тип - поперечные размеры тела больше, чем у нормостеников и астеников. Гиперстеники имеют сравнительно низкий рост и плотное телосложение. У них в основном короткие конечности и шея, широкие грудная клетка и бедра, крепкий скелет.

24. К таким средствам относятся: рациональное питание, витаминные и фармакологические препараты, физиотерапевтические и бальнеологические средства. Применение средств позволяет лучше переносить тренировочные и соревновательные нагрузки, повышает работоспособность, ведет к быстрому восстановлению затраченных энергоресурсов, активизации белкового синтеза, повышению напряженности учебно-тренировочного процесса за счет сокращения времени восстановления между отдельными тренировками.

25. Физические упражнения стимулируют физиологические процессы в организме через нервный и гуморальный механизмы. Мышечная деятельность повышает тонус ЦНС, изменяет функцию внутренних органов и особенно системы кровообращения и дыхания по механизму моторно-висцеральных рефлексов. Усиливаются воздействия на мышцу сердца, сосудистую систему. Физические упражнения обеспечивают более совершенную легочную вентиляцию. Физические упражнения: - стимулируют обмен веществ, тканевый обмен, эндокринную систему; - повышая иммунобиологические свойства, ферментативную активность, способствуют устойчивости организма к заболеваниям; - положительно влияют на психоэмоциональную сферу, - улучшают настроение; - оказывают на организм тонизирующее, трофическое, нормализующее влияние и формируют компенсаторные функции.

26. Наука, изучающая форму и строение человеческого организма и составляющих его органов и систем и исследующая закономерности развития этого строения в связи с функцией и окружающей организм средой. Анатомия человека — одна из фундаментальных дисциплин в системе медицинского и биологического образования, тесно связанная с такими отделившимися от неё дисциплинами, как антропология и физиология человека, а также сравнительной анатомией, эволюционным учением и генетикой.

27. Занятия физкультурой и спортом способствуют формированию скелета. В местах, где прикрепляются сухожилия мышц, образуются костные шероховатости, бугры, гребни. Кость растет усиленно в тех направлениях, в которых она испытывает большее натяжение или сжатие. Чем сильнее развиваются мышцы тела, тем прочнее становятся кости скелета. При работе любого органа в него поступает больше крови, чем во время покоя. Чем большую работу совершают мышечные волокна, тем больше питательных веществ и кислорода приносит кровь. При регулярной физической работе, занятиях физкультурой и спортом мышечные волокна растут быстрее и утолщаются, человек становится сильнее.

28. Вызвать бригаду скорой медицинской помощи или обратиться в травмпункт по возможности. Зафиксировать поврежденную конечность подручными средствами – сделать шину. Рекомендуется приложить холод в предполагаемом месте перелома, чтобы уменьшить образование отека. Дождаться прибытия бригады скорой медицинской помощи, для транспортировки человека в травмпункт.

29. Выявление неблагоприятных факторов внешней среды основывается на диагностике, определении факторов риска физико-химического, инфекционного, биогенного или иного характера. Они могут вызвать патологические изменения в организме, которые, в свою очередь, являются экологическими патогенными факторами, резко отрицательно сказывающимися на физическом состоянии организма, работоспособности и т. д., что приводит к снижению спортивных результатов, в отдельных случаях к хроническим профессиональным заболеваниям. Но воздействие экологических факторов на организм человека не всегда является негативным. Некоторые факторы напротив, могут принести положительные последствия. Например, умеренное воздействие ультрафиолетовых лучей, свежий воздух – помогают укрепить организм человека. Важно знать о том, что может нанести вред организму и как этого избежать.

30. Основным признаком живого организма - обмен веществ и энергии. Организм потребляет энергию в виде энергетически богатых пищевых веществ и путем химических превращений преобразует ее преимущественно в тепло и, частично, в механическую энергию. Наиболее доступным источником энергии являются углеводы. Углеводы поступают в организм с растительной и частично с животной пищей, они принимают непосредственное участие в энергообмене. Жиры выполняют множество важных функций в организме: являются неотъемлемым компонентом клеточных мембран и нервных волокон; являются основным источником энергии, обеспечивают организм до 70 % энергии в состоянии покоя; окутывают основные органы тела; из холестерина образуются все стероидные гормоны: обеспечивают усвоение жирорастворимых витаминов и транспортируют их по всему организму; подкожный слой жира обеспечивает сохранение тепла в организме. Белки выполняют следующие функции: пластическую, обменную, ферментативную, гормональную, обеспечение возникновения и распространения возбуждения, сократительную, транспортную и другие.

31. Одним из способов регулирования уровня работоспособности являются средства физической культуры. Утренняя гигиеническая гимнастика включается в распорядок дня в утренние часы после пробуждения от сна. В комплексы необходимо включать упражнения на все группы мышц, упражнения на гибкость и дыхательные упражнения. Физкультурная пауза проводится для снижения утомления в процессе умственной деятельности. Она состоит из 5-7 упражнений и проводится от 5 до 10 минут в период начинающегося утомления. Физкультминутка состоит из 2-3 упражнений, выполняемых в течение 1-2 минут. Микропаузы активного отдыха являются самой короткой формой физической культуры в режиме учебного труда студентов, длительность, которой 20-30 секунд. В микропаузах используются мышечные напряжения динамического, а чаще изометрического (без движения) характера, расслабление мышц, движения головой, глазами, дыхательные упражнения, ходьба.

32. Умственная деятельность вызывает определенное нервно-эмоциональное и психофизическое напряжение. Длительное нервно-эмоциональное напряжение без отдыха приводит к изменениям со стороны физиологических функций, выражается это в ухудшении функционального состояния организма. Возникают условия для повышенной утомляемости, снижения работоспособности не только физической, но и умственной. Под влиянием умственной работы психические функции (внимание, память, восприятие, скорость реагирования) претерпевают фазные изменения: в начале работы изменяются в сторону улучшения, затем умственная нагрузка оказывает угнетающее влияние на психическую деятельность, выражающееся в том, что количественные и качественные показатели работоспособности падают, снижается лабильность зрительного анализатора, ухудшаются функции внимания, памяти, восприятия, что проявляется большим числом ошибок. Увеличивается время реакции на простые и сложные сенсомоторные реакции.

33. Спорт — это собственно соревновательная деятельность и специальная подготовка к ней. Физическая культура в определенном отношении шире спорта: она включает в себя не только большую (преобладающую) часть спорта, но и ряд других, явно отличающихся от нее компонентов (значительная часть школьной физической культуры, входящая в содержание общего физического образования; производственная физическая культура, включенная в систему научной организации труда; лечебная физическая культура; гигиеническая - повседневно-бытовая гимнастика и др.). С другой стороны, спорт относится не только к физической культуре. В принципе видом спорта может стать любой вид деятельности, совершенствующий человеческие способности, если он оформляется как предмет спортивного состязания и функционирует по законам спортивного совершенствования.

34. Легкая атлетика включает в себя пять видов упражнений: ходьба, бег, прыжки, метание снарядов и различные виды многоборий. Все правила легкой атлетики утверждены международной организацией легкой атлетики АИИФ. К соревнованиям по легкой атлетике допускаются здоровые люди, достигшего определенного возраста. Для коротких

и средних дистанций существует градация: четверть финала, полуфинал и финал. Длинные дистанции, спортивная ходьба и кросс имеют только финал. При подсчете соревнований на время учитывается скорость, с которой преодолел дистанцию спортсмен. Также баллы судья начисляет за технически правильное выполнение элементов (прыжки, метание). Помимо требований к спортсмену, тщательно проверяются места проведения соревнований. Дорожки и площадки должны быть безопасными. Поверхности не должны быть скользкими, не должны иметь лишних предметов.

35. Самоконтроль – это регулярное наблюдение за состоянием своего здоровья и физического развития и их изменением под влиянием занятий физической культурой и спортом. Дневник самоконтроля нужен для отслеживания развития функциональных возможностей организма, укрепления здоровья, для умелого управления своим самочувствием и настроением. В дневник самоконтроля записываются данные о весе своего тела, частоте пульса до и после тренировки и соревнований, силе мышц рук, самочувствии, сне, аппетите и т.д.

Утомление – это функциональное состояние, временно возникающее под влиянием продолжительной и интенсивной работы и приводящее к снижению ее эффективности. Утомление наступает при физической и умственной деятельности. Восстановление – процесс, происходящий в организме после прекращения работы и заключающийся в постепенном переходе физиологических и биохимических функций к исходному состоянию. Рационально сочетать нагрузки и отдых необходимо для того, чтобы сохранить и развить активность восстановительных процессов. Дополнительными средствами восстановления могут быть факторы гигиены, питания, массаж, биологически активные вещества (витамины). Главный критерий положительной динамики восстановительных процессов - готовность к повторной деятельности, а наиболее объективным показателем восстановления работоспособности служит максимальный объем повторной работы.

36. К внешним признакам утомления относят изменение цвета кожи, повышенное выделение пота, нарушение ритма дыхания, нарушение координации движений. Если нагрузка очень большая, то наблюдается чрезмерное покраснение тела, посинение кожи вокруг губ, обильное потоотделение, появляется одышка, нарушается координация движений. При появлении этих неблагоприятных признаков надо прекратить выполнение упражнений и отдохнуть.

37. Способность человека совершать двигательное действие в минимальный для данных условий отрезок времени с определенной частотой и импульсивностью. Уровень развития быстроты в первую очередь определяется функциональными характеристиками центральной нервной системы и периферического звена нервно-мышечного аппарата ребенка: подвижностью нервных процессов, скоростью, силой и частотой нервных импульсов, соотношением быстрых и медленных мышечных волокон. Теорией и практикой определены три методических условия, без соблюдения которых нельзя успешно развивать данное физическое качество. Первое способ осуществления скоростных упражнений должен позволять выполнить их в максимальном темпе. Второе, выполняемое упражнение должно быть предварительно хорошо освоено. Третье: прекращение скоростных упражнений в момент появления первых признаков утомления.

38. Важнейшее физическое качество, выражающееся в способности противостоять физическому утомлению в процессе мышечной деятельности и проявляющееся в профессиональной, спортивной практике. Выносливость играет важную роль в оптимизации жизнедеятельности, выступает как важный компонент физического здоровья, в спортивной деятельности служит предпосылкой развития других физических качеств. В качестве основных средств развития выносливости используются, как правило, физические упражнения и их комплексы, характерными признаками которых являются: активное функционирование большинства или всех крупных звеньев опорно-двигательной системы человека, сравнительно значительная суммарная продолжительность работы, умеренная, большая, но не максимальная интенсивность.

39. Способность быстро, точно, целесообразно, экономно решать двигательные задачи. Ловкость выражается в умениях быстро овладевать новыми движениями, точно дифференцировать различные характеристики движений и управлять ими, импровизировать в процессе двигательной деятельности в соответствии с изменяющейся обстановкой. Ловкость можно развить многими способами, начиная с таких упражнений, как челночный бег, приставные и перекрестные шаги в сторону и тренировка изменения направления движения. Сначала упражнения надо выполнять на субмаксимальной скорости, чтобы спортсмен мог заучить движения и отработать правильную технику. По мере появления навыка скорость постепенно увеличивают, приближая ее к реальной игровой ситуации.

40. Способность преодолевать внешнее сопротивление или противодействовать ему посредством мышечных напряжений. Мышечная сила зависит от нескольких факторов. Основной из них — физиологический поперечник мышц. Практически это означает, что чем мышца толще, тем большее напряжение она может развить. Однако не всегда бывает так, поскольку сила мышцы зависит и от другого фактора — нервной регуляции, осуществляемой соответствующими отделами коры больших полушарий головного мозга. Средствами развития силы являются физические упражнения с повышенным отягощением (сопротивлением): упражнения с весом внешних предметов, например, как: гири, гантели, штанга и т.д.); упражнения с преодолением собственного веса тела (подтягивание в висе, отжимание в упоре, удержание равновесия в упоре, в висе и т.д.); упражнения с использованием спортивных тренажеров; бег и прыжки по рыхлому песку, бег и прыжки в гору, бег против ветра и т.д.); упражнения с использованием сопротивления упругих предметов (эспандеры, резиновые жгуты, фитомячи и т.д.). По своему характеру все упражнения, способствующие развитию силы, подразделяются на основные группы: общего, регионального и локального воздействия на мышечные массивы. К упражнениям общего воздействия относятся те, при выполнении которых в работе участвуют не менее 2/3 общего объема мышц, регионального от 1/3 до 2/3, локального менее 1/3 всех мышц.

41. Характеризуется степенью подвижности звеньев опорно-двигательного аппарата и способностью выполнять движения с большой амплитудой. Это физическое качество необходимо развивать с самого раннего детства и систематически. Если выполнять только силовые упражнения, то способность мышц к растягиванию уменьшается. И, наоборот, постоянное растягивание мышц (при исключении мощных сокращений) ослабляет их. Поэтому в ходе тренировочного занятия следует предпочитать частое чередование упражнений на гибкость с силовыми упражнениями. Для развития гибкости используются различные приемы: применение повторных пружинящих движений, повышающих интенсивность растягивания; выполнение движений по возможно большей амплитуде; использование инерции движения какой-либо части тела; использование дополнительной внешней опоры: захваты руками за рейку гимнастической стенки или отдельной части тела с последующим притягиванием одной части тела к другой; применение активной помощи партнера.

42. Физкультурные минутки – это кратковременные сеансы физических упражнений, используемые в качестве активного отдыха для поддержания работоспособности человека. Их цель – снятие утомления, повышения продуктивности умственной работы, активизация двигательных функций при однообразных статических положениях, предупреждения нарушения осанки. Проводится физкультминутка в течение 1-2 мин. Она усиливает обмен веществ в организме, улучшает осанку, повышает внимание. В подборе упражнений для физкультминутки необходимо руководствоваться следующими моментами: упражнения должны в основном охватывать крупные мышечные группы и быть простыми по выполнению. Наиболее целесообразно проводить их, когда появляются первые признаки утомления: нарушается внимание, снижается активность и т.п. Упражнения выполняются сидя и стоя. Каждый комплекс состоит, как правило, из 3-5 упражнений, повторяемых по 4-6 раз. Рекомендуется в комплексах использовать потягивание, полунаклоны и наклоны, прогибания туловища, полуприседы и приседы с различными движениями руками.

43. Работоспособность - это способность человека выполнять определенные задачи или работу с необходимой эффективностью и качеством в течение определенного времени. Она зависит от множества факторов, которые можно разделить на несколько групп: Физиологические факторы: возраст, пол, физическое состояние, уровень здоровья, режим питания, качество и продолжительность сна, уровень физической активности, особенности обмена веществ и т.д. Психологические факторы: мотивация, интерес к работе, эмоциональное состояние, уровень стресса, усталость, индивидуальные особенности нервной системы и т. д. Социальные факторы: взаимоотношения в коллективе, взаимоотношения с руководством, поддержка со стороны коллег и близких и т.д. Организационные факторы: условия труда, эргономичность рабочего места, уровень шума и освещения на рабочем месте, степень автоматизации и механизации труда, график работы и т.п. Внешние факторы: погодные условия, экология, уровень преступности и безопасности в районе проживания и работы, уровень социальной поддержки и социальной защиты и т. п.

44. Для устранения отрицательных последствий от длительного пребывания в сидячем положении рекомендуется соблюдать следующие правила: сидеть неподвижно не более 20 минут, держать спину и шею ровно, регулярно делать физкультминутки и физкультурные паузы, чаще вставать и ходить, подбирать стол и стул под рост, после рабочего или учебного дня принимать положение лежа с поднятыми ногами под углом 45 градусов.

45. Решив заниматься физкультурой, необходимо завести дневник самоконтроля, в который заносятся результаты простых и доступных методов наблюдения. Объективных (антропометрические измерения) и субъективных (такие показатели, как сон, аппетит, самочувствие, болевые ощущения, работоспособность, нарушение режима, вес, пульс, результаты простейших функциональных проб и другие). Врачебный контроль- это комплексное медицинское обследование физического развития и функциональной подготовленности занимающихся физической культурой и спортом. Он направлен на изучение состояния здоровья и влияния на организм регулярных физических нагрузок. Основная форма врачебного контроля- врачебное обследование. Периодичность врачебного контроля или осмотра зависит от квалификации, а так же от видов спорта. Студенты проходят врачебный осмотр в начале учебного года, спортсмены- 2 раза в год.

46. Александр Дитятин - советский гимнаст, многократный олимпийский медалист, включая золотую медаль в командном первенстве на Олимпийских играх 1980 года в Москве. Константин Степанов - российский гимнаст, двукратный олимпийский чемпион, победитель командного первенства и призер в множестве индивидуальных упражнений на Олимпийских играх 1996 года в Атланте. Елена Шушунова - советская и российская гимнастка, легенда мировой гимнастики, олимпийская чемпионка 1988 года в Сеуле. Она также выиграла множество других медалей на Олимпийских играх и чемпионатах мира. Александр Артемев - российский гимнаст, заслуженный мастер спорта, многократный призер чемпионатов Европы и многих других соревнований. Дарья Дмитриева - российская гимнастка, олимпийская чемпионка, победительница чемпионата Европы и многих других соревнований.

47. Спортивная гимнастика подразделяется на различные категории по полу, возрасту и уровню подготовки: мужская и женская, juniors и взрослые, начинающие и профессионалы. Проводятся соревнования по различным упражнениям, таким как прыжки, брусья, балансировка на бревне, упражнения на кольцах, партер. Команда судей оценивает выступление гимнаста по различным критериям. Оценка состоит из двух частей: оценка за технику и оценка за хореографию. Гимнаст должен соответствовать установленным правилам, таким как правильная форма выполнения элементов, включение обязательных элементов в упражнение и допустимое время выполнения. Художественная гимнастика проводится в различных возрастных категориях, включая детские, юниорские и взрослые, а также в различных уровнях подготовки. В художественной гимнастике выступающие представляют вольные упражнения, включающие элегантную хореографию, акробатические элементы и работу с различными гимнастическими аппаратами, такими как

обруч, мяч, лента, булавы. Судьи оценивают выполнение элементов, хореографию, музыкальность и общее впечатление, уровень сложности и качество исполнения элементов.

48. Общие требования безопасности: занятия по гимнастике проводятся в спортивной форме и спортивной обуви; обучающиеся должны соблюдать порядок проведения занятий и правила личной гигиены; упражнения выполнять только по команде преподавателя; при выполнении прыжков приземляться мягко, на носки, пружинисто приседая; при выполнении упражнений не стоять близко к другим обучающимся; при поточном выполнении упражнений (один за другим) соблюдать достаточные интервалы, чтобы не было столкновений; выполнять упражнения только на гимнастических матах, убедившись, что нет посторонних предметов и обучающихся; выполнять сложные элементы и упражнения со страховкой, упражнения с предметами выполнять осторожно, не задевая других занимающихся.

49. Мужская сборная России (призеры):

- 2012 год, Лондон: серебряная медаль

- Иванов Андрей - Фридзон Алексей - Хриappa Виктор - Понкрашов Сергей - Каун Михаил - и другие члены команды

- 1972 год, Мюнхен: бронзовая медаль

- Игнатев Игорь - Акуленко Анатолий - Засадинский Валентин - и другие члены команды

Женская сборная России (призеры):

- 2004 год, Афины: серебряная медаль - Штарова Наталья - Орлова Ирина - Рыбакина Елена - и другие члены команды

- 1992 год, Барселона: бронзовая медаль

- Панина Инна - Шипилова Ольга - Фомина Елена - и другие члены команды

Мужская сборная СССР (чемпионы):

- 1976 год, Монреаль

- Тихоненко Михаил - Бельов Анатолий - Кменев Владимир - и другие члены команды

50. Игра проводится между двумя командами, каждая из которых состоит из пяти игроков на поле и нескольких запасных. Цель каждой команды - забросить мяч в корзину противника и предотвратить его забрасывание в свою собственную корзину. Игра состоит из 4 четвертей по 10 минут. При равном числе очков после основного времени назначается дополнительное время — овертайм. Игроки могут передвигаться по площадке, отскакивая, катая или бросая мяч. Команда засчитывает очки, когда мяч пересекает кольцо противника и попадает в сетку. Судьи могут назначать персональные фолы, когда игрок препятствует своему противнику неправильным способом. После определенного количества фолов игрок может быть исключен из игры. Точный бросок в корзину может отличаться по количеству набранных очков. Мяч, заброшенный во время штрафного броска, приносит команде 1 очко. Если мяч заброшен со средней или близкой дистанции (ближе 3-х очковой линии), то команде дается 2 очка. Три очка зарабатывает команда, если мяч заброшен из-за трехочковой линии.

51. Учащиеся должны знать, что: - запрещается без разрешения учителя брать инвентарь и выполнять физические упражнения; без наблюдения учителя находиться в спортивном зале и выполнять броски в кольцо; категорически запрещается висеть на дужке кольца, залезать на баскетбольный щит; не бить по мячу кулаком или ладонью; избегать столкновений; не выставлять пальцы вперед, навстречу передаче; не передавать мяч резко с близкого расстояния; не передавать мяч, если его не видит партнер; не передавать мяч в ноги, живот, колени; не отбирать мяч со спины. Во время игры: не толкать в спину и локтями; не отнимать мяч вдвоем; не блокировать; не ставить подножек; не бить по рукам; необходимо строго соблюдать правила игры в баскетбол, дисциплину, останавливать товарища, который ее нарушает, уважительно относиться к команде соперника.

52. Александр Субботин - чемпион Олимпийских игр 2012 года в Лондоне в составе мужской национальной команды России. Дмитрий Мусерский - серебряный призер

Олимпийских игр 2012 года в Лондоне в составе мужской национальной команды России. Сергей Тетюхин - двукратный серебряный призер Олимпийских игр: 2000 год в Сиднее и 2012 год в Лондоне в составе мужской национальной команды России. Владимир Грибков и Дмитрий Фомин - чемпионы Олимпийских игр 2012 года в Лондоне в составе мужской национальной команды России. Евгений Сытин - серебряный призер Олимпийских игр 2000 года в Сиднее в составе мужской национальной команды России. Ярослав Кашкев - серебряный призер Олимпийских игр 2000 года в Сиднее в составе мужской национальной команды России. Илья Волков - серебряный призер Олимпийских игр 2000 года в Сиднее в составе мужской национальной команды России. Екатерина Гамова - серебряный призер Олимпийских игр 2008 года в Пекине в составе женской национальной команды России. Светлана Федулова и Евгения Ильиных - серебряные призеры Олимпийских игр 2004 года в Афинах в составе женской национальной команды России.

53. Две команды, каждая из которых состоит из шести игроков, соревнуются друг с другом на площадке. Цель каждой команды - забросить мяч через сетку на сторону соперника и предотвратить его падение в свою сторону. Поле разделено на две равные части с помощью сетки, находящейся на высоте 2,43 м для мужской игры и 2,24 м для женской игры. Игра начинается с подачи одного из игроков, выполняющего удар сверху или снизу, с защиты или с атаки. Подача должна выполняться за линией задней границы площадки и пересекать сетку. Для победы в партии команде нужно набрать 25 очков. Если счет 24:24, сет будет идти до того момента, пока одной из команд не удастся получить преимущество в два очка. Для победы в матче команде нужно выиграть три сета. Если встреча переходит в пятую партию, то она идет до 15 очков с обязательным условием: преимущество одной из команд как минимум в два очка

54. Учащийся обязан: надеть спортивную форму и спортивную обувь с нескользкой подошвой; перед изучением техники приема и передачи мяча, нападающего удара и блока необходимо проделать несколько разминающих упражнений, обратив особое внимание на мускулатуру пальцев (подготовить конечности к выполнению упражнений); перед игрой обязательна хорошая разминка для всех групп мышц и суставов. Начинать игру, делать остановки в игре и заканчивать игру только по команде руководителя занятий. Строго выполнять правила подвижной игры. Избегать столкновений с игроками, толчков и ударов по рукам и ногам игроков. При падениях необходимо сгруппироваться во избежание получения травмы. Внимательно слушать и выполнять команды руководителя занятий.

5.1. Темы докладов:

1. Ключевые положения:

- дать определение понятий «здоровье», «здоровый образ жизни»;
- перечислить и раскрыть основные компоненты здорового образа жизни (рациональное питание, физическая активность, закаливание личная гигиена, режим дня, отказ от вредных привычек);
- раскрыть факторы, влияющие на здоровье (генетические, экологические, медицинские, условия и образ жизни).

2. Ключевые положения:

- дать определение понятию «здоровый образ жизни»;
- раскрыть роль физической культуры в сохранении и укреплении здоровья;
- ходьба как составляющая здорового образа жизни, польза для здоровья, влияние на организм;
- раскрыть особенности занятий ходьбой.

3. Ключевые положения:

- раскрыть значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студентов;
- перечислить цели и задачи физической культуры в профессиональной подготовке;

- содержание структуры физической культуры личности;
- раскрыть физическую культуру как условие и предпосылку эффективной учебно-профессиональной деятельности, как обобщенный показатель профессиональной культуры будущего специалиста и как цель саморазвития и самосовершенствования.

4. Ключевые положения:

- отразить взаимосвязь физической культуры и спорта с состоянием здоровья;
- раскрыть влияние физической активности на организм человека;
- дать определение понятию «физическое самосовершенствование»;
- перечислить и описать формы физического самосовершенствования.

5. Ключевые положения:

- раскрыть основные этапы возникновения и развития комплекса «ГТО»;
- обозначить предпосылки возникновения комплекса «ГТО»;
- перечислить основные изменения и обновления комплекса «ГТО»;
- история возрождения комплекса «ГТО» в Российской Федерации.

6. Ключевые положения:

- перечислить цели и задачи комплекса «ГТО»;
- раскрыть значение комплекса «ГТО» в физическом воспитании;
- знаки отличия;
- назвать количество ступеней, перечислить основные тесты комплекса «ГТО» (обязательные и по выбору).

5.3. Задания для составления комплекса упражнений:

1. Комплекс должен состоять из нескольких станций (3-5) с разными упражнениями, которые будут повторяться по кругу через заданный промежуток времени. Количество кругов может быть от 2 до 4. Упражнения должны быть направлены на развитие выносливости и скоростно-силовых качеств. Примеры используемых упражнений: различные прыжки, бег на месте, метания, приседания, броски, выпады, приседания, беговые упражнения, прыжки через скакалку, махи, зашагивания, подскоки и т.д.

2. При воспитании гибкости, ведущим является многократное повторение специальных активных, пассивных и статических упражнений. При работе по развитию гибкости использую маховые пружинистые движения, статические упражнения. При выполнении таких упражнений нужно ставить конкретные задания: достать до определенного предмета, коснуться поверхности, поднять ногу максимально высоко и т.д. Комплекс должен состоять из 6-8 упражнений и включать в себя махи ногами, наклоны сидя и стоя в различных направлениях, глубокие выпады, сгибание и разгибание ног и рук, растяжку мышц рук и груди, различные шпагаты, растяжку мышц шеи, прогибы.

3. Комплекс должен состоять из 6-8 специальных упражнений, направленных на повышение работоспособности и снятие утомления. Комплекс упражнений подбирается с учетом рабочей позы, движений, характера, степени тяжести и напряженности труда. Включаются упражнения на расслабление мышц, дыхательные упражнения, зрительная гимнастика, упражнения для мышц спины и шеи. Обязательно должны быть использованы различные движения головой, упражнения на раскрытие грудного отдела позвоночника и профилактики нарушений осанки, повороты туловищем, наклоны, встряхивания конечностями.

4. Комплекс должен состоять из 6-8 упражнений и включать в себя упражнения, направленные на растяжение грудных мышц и укрепление мышц спины. Примеры упражнений: растягивание грудных мышц, «замок» из рук за спиной с последующим

подъемом рук, сведение лопаток стоя или в наклоне, повороты туловища, наклоны туловища в различных направлениях, разгибание грудного отдела позвоночника сидя или лежа и т.д.

5. Комплекс должен состоять из 10 упражнений и включать в себя по 2-3 упражнения на каждую мышечную группу (мышцы ног, рук, спины и живота). Упражнения для развитие силовых качеств могут быть с использованием собственного веса или с использованием дополнительных отягощений (гантели, бодибары, медболы, эспандеры, гири). Примеры упражнений: отжимания, подтягивания, приседания, выпады, подъем туловища из положения лежа, различные тяги с отягощениями, жимы, наклоны и т.д.

6. Комплекс должен состоять из 6-8 упражнений с использованием баскетбольных мячей. Упражнения с мячами можно сочетать с другими движениями (бег, прыжки, перемещение в стойке). Должны быть использованы различные виды бросков и передач: одной и двумя руками, от груди, от плеча, из-за головы, с отскоком от пола, на различном расстоянии, в движении и на месте, с сопротивлением противника и без.

7. Комплекс должен состоять из 6-8 специальных упражнений, направленных на повышение работоспособности и снятие утомления. Комплекс упражнений подбирается с учетом рабочей позы, движений, характера, степени тяжести и напряженности труда. Включаются упражнения на расслабление мышц, дыхательные упражнения, зрительная гимнастика, упражнения для мышц спины и шеи. Обязательно должны быть использованы различные движения головой, упражнения на раскрытие грудного отдела позвоночника и профилактики нарушений осанки, повороты туловищем, наклоны, встряхивания конечностями.

8. Комплекс должен состоять из 6-8 упражнений с использованием волейбольных мячей. Упражнения на развитие координации включают в себя постоянное изменение положение тела в пространстве (повороты, наклоны, бег), упражнения на баланс и равновесие, упражнение на скорость реакции. Обязательно включаются следующие упражнения: верхняя и нижняя передачи самостоятельно и в парах, нападающие удары, различные подачи, броски и ловля мяча на месте и в движении.

5.4. Словарь терминов:

1. Вис – это положение занимающегося на снаряде, при котором плечи находятся ниже точек хвата.
2. Мост – дугообразное, максимально прогнутое положение тела спиной к опоре.
3. Сед – это сидячее положение гимнаста на полу, матах или снарядах с прямыми ногами.
4. Упор – положение занимающегося, в котором его плечи выше точек опоры.
5. Мах – свободное, широкое движение к.-л. частью тела (ногой, рукой) или всем телом вокруг точек упора или вися на гимнастическом снаряде.
6. Кувырок – это вращение тела с последовательным касанием опоры и переворотом через голову.
7. Стойка – вертикальное положение гимнаста ногами кверху с опорой какой-либо частью тела.
8. Равновесие – это различные статические положения на полу или гимнастических снарядах, когда гимнаст опирается одной ногой или рукой (как правило, на уменьшенной площади опоры).

5.5. Дневник самоконтроля:

Используя данную форму дневника, необходимо отмечать результаты наблюдения за самочувствием, сном (в часах), аппетитом, пульсом (в ударах в минуту), весом (в

килограммах), тренировочными нагрузками, нарушениями режима (сон, качество еды, вредные привычки), болевыми ощущениями и спортивными результатами. Показатели необходимо фиксировать каждый день. Для оценки показателей можно использовать шкалу от 1 до 5, где 1 – это наименьшая степень выражения, а 5 – максимальная. Тренировочные нагрузки и спортивные результаты фиксируются в нагрузке и её параметрах (например, тренировочные нагрузки – бег 1 км, спортивные результаты – бег 1 км за 5 минут).

5.6. Задания для оценивания техники изученных умений:

1. Эстафетную палочку нельзя перебрасывать — только переключать из руки в руку, а именно из правой — в левую, а затем наоборот; разгоняться перед получением палочки можно за 10 метров перед входом в зону передачи; упавшую палочку может поднять только тот, из чьей руки она выпала; добиваться четкой передачи эстафетной палочки; следить за своевременным отведением руки назад; добиваться, чтобы передающий протягивал руку с эстафетной палочкой вместе с сигналом «Хоп!».

2. Малый мяч удерживается, не прижимаемый к ладони, фалангами пальцев метательной руки. Указательный, средний и безымянный пальцы размещены сзади мяча, а большой палец и мизинец придерживают его сбоку. Перед началом разбега метатель держит снаряд над плечом в согнутой руке. Разбег выполняется обычным беговым шагом с оптимальной скоростью, его длина преодолевается за 6 —12 беговых шагов. Попадая на контрольную отметку левой ногой, метатель безостановочно выполняет первый шаг правой. Одновременно начинается поворот плеч направо и постепенное отведение назад согнутой в локтевом суставе правой руки с мячом. Левая рука, согнувшись в локтевом суставе, движется вперед. Второй шаг, выполненный левой ногой, сопровождается дальнейшим поворотом оси плеч направо почти до угла 90° от и. п. и полным выпрямлением правой руки со снарядом. Кисть руки со снарядом располагается немного выше одноименного плеча. Для поддержания скорости рекомендуется удерживать вертикальное положение туловища. После второго шага заканчивается процесс отведения снаряда. Третий шаг называется скрестным. Скрестный шаг выполняется путем активного сведения бедер и проталкивания левой ногой, что придает дополнительное ускорение нижним звеньям тела метателя и выводит ось таза вперед по отношению к оси плеч. Туловище при выполнении данного шага отклоняется назад, и плечи увеличивают поворот вправо. Заканчивая скрестный шаг, стопа правой ноги ставится с внешнего свода на пятку с последующим перекатом на носок. Левая нога в этот момент выносится вперед и завершает разбег (шаг четвертый). Выпрямив правую ногу и повернув правую часть таза вперед, метатель, осуществляя «тягу» снаряда, выходит грудью вперед, выводит правый локоть вперед-вверх и переходит в положение «натянутого лука». Далее, путем сокращения предварительно растянутых мышц и использования инерции системы «метатель-снаряд», происходит разгибание туловища и движение грудью вперед. Выпуск снаряда заканчивается хлестообразным движением предплечья и кисти правой руки. Рука со снарядом проходит над плечом. Левая нога в момент броска стопорит движение и полностью выпрямляется. Все элементы финального усилия выполняются как единое движение.

3. Присед: из и.п. стойка ноги врозь выполнить сгибание ног и опуститься вниз до угла в коленях 90 градусов, сохраняя нейтральное положение позвоночника. Стопы полностью прижаты к полу, пятки не отрываются от пола, колени не сводятся, спина остается ровной, грудь расправлена, вес тела равномерно распределен на всю стопу.

Сгибание-разгибание рук в упоре лежа: выполняются из исходного положения упор лёжа на полу, руки на ширине плеч, кисти вперёд, локти разведены не более чем на 45 градусов, плечи, туловище и ноги составляют прямую линию. Стопы упираются в пол без опоры. Сгибая руки, надо коснуться грудью пола или контактной платформ. Затем, разгибая руки,

вернуться в исходное положение. Руки должны разгибаться равномерно, туловище сохраняет прямое положение, колени не касаются пола.

Удержание упора лежа («Планка»): исходное положение – упор лежа на прямых руках или на предплечьях. Удерживать это положение в течение минимум 10 секунд. Сохранять нейтральное положение позвоночника и таза, распределить вес на точки опоры, взгляд направлен между ладонями, ягодичные мышцы и мышцы кора напряжены.

4. Элементы (упражнения) для самостоятельного составления и разучивания акробатической комбинации

Для юношей: кувырок вперёд и назад; стойка на лопатках («берёзка»); «мост» из положения лёжа, стоя с помощью или без помощи; два кувырка вперёд слитно; кувырок назад в стойку на одном колене, «полушпагат»; стойка на голове и руках из удобного исходного положения с согнутыми ногами, с прямыми ногами и из упора присев силой; кувырок вперёд в стойку на лопатках; кувырок назад в «полушпагат»; кувырок назад в упор стоя ноги врозь; длинный кувырок вперёд с места и с трёх шагов разбега и др.

Для девушек: кувырок вперёд и назад; стойка на лопатках; «мост» из положения лёжа, стоя с помощью или без помощи и поворот в упор стоя на одном колене; два кувырка вперёд слитно; кувырок назад в стойку на одном колене, «полушпагат»; кувырок вперёд в стойку на лопатках; кувырок назад в «полушпагат»; равновесие на одной, выпад вперёд, кувырок вперёд и др.

Пример комбинации: И. п.-основная стойка

- 1- шаг вперед правой (левой), равновесие на правой (левой), руки в стороны (держать)
 - 2- упор присев, кувырок вперед в упор присев с крестно-поворот кругом в упоре присев.
 - 3- перекат назад стойка на лопатках без помощи рук (держать).
 - 4- перекат вперед согнувшись в сед углом, руки в стороны (держать), сед захватом (держать).
 - 5- лечь на спину, руки вверх, согнуть руки и ноги – мост (держать).
 - 6- лечь на спину руки вверх, перевернуться на живот, прогнуться (держать), упор лежа на бедрах (держать), упор присев,
 - 7- кувырок вперед, прыжок вверх прогнувшись
- И.п. основная стойка.

5. Передача от плеча: руки с мячом отводят к плечу (при передачах правой рукой мяч лежит на кисти правой руки и поддерживается левой рукой) так, чтобы локти не поднимались, одновременно игрок поворачивается в сторону замаха. Мяч, на руке, которую сразу выпрямляют и одновременно выполняют движение кистью и поворот туловищем. После вылета мяча рука на короткое мгновение как бы сопровождает его, а потом опускается вниз; игрок возвращается в положение равновесия на слегка согнутых ногах.

Передача 2мя руками от груди: две руки должны расположиться непосредственно по бокам баскетбольного мяча, а большие пальцы лежать на мяче смотря в сторону груди. В начале передачи пальцы руки меняют свое положение, вращаясь на 180 градусов по часовой стрелке за мячом, большие пальцы при этом отклоняются вниз. Выпуская мяч, ладони смотрят друг на друга внешними сторонами, а большие пальцы направлены в пол. Мяч должен иметь хорошее обратное вращательное движение. Совершая пас от груди, игроки должны целиться напарнику в уровень солнечного сплетения.

Передача из-за головы: правильная техника такой передачи мяча в баскетболе подразумевает поднятие мяча двумя руками непосредственно над лбом игрока. Пасующий должен целиться в район подбородка товарища по команде. Многие тренеры советуют не заносить мяч за голову, потому что велика вероятность перехвата, игроком из слепой зоны. Так же заведение за голову требует дополнительных долей секунды, что может негативно сказаться на качестве и своевременности передачи.

6. Основные движения выполняют локтевой и лучезапястный суставы. Ноги необходимо сгибать, чтобы сохранять положение равновесия и быстро изменять направления движения. Туловище слегка подают вперед; плечо и рука, свободная от мяча, должны не допускать соперника к мячу. Ошибки: мяч посылается в пол не толчком, а ударом (слышится хлопок); туловище сильно наклонено вперед, голова опущена вниз; ноги недостаточно согнуты; мяч ударяется не сбоку, а перед игроком; преждевременное отрывание опорной ноги в начале ведения, опережающее выпуск мяча — пробежка; задержка мяча вследствие непродолжительного его захвата кистью снизу: нарушение правила «Ведение мяча»; раскоординация движения рук и ног: на каждый шаг — удар мячом в площадку; растягивание беговых шагов — скованное, медленное передвижение с мячом.

7. Бросок с двух шагов выполняется после ведения или после ловли на бегу. И в том, и в другом случае после ловли мяча игрок делает два шага и бросает мяч (в баскетболе это называется: используется двухшажная техника плюс бросок). При броске правой рукой в момент ловли мяча баскетболист делает растянутый шаг правой ногой, затем укороченный (стопорящий) левой ногой с одновременным подтягиванием мяча к груди. Второй шаг левой ногой заканчивается сильным отталкиванием и прыжком вверх с выносом правой руки с мячом, поддерживаемой левой, в самую высокую точку. Отсюда мяч мягким движением пальцев кисти правой руки, придав ему обратное вращение, посылается в верхний правый угол квадрата на щите. Отскочив от щита, мяч должен попасть в кольцо.

8. Исходное положение – ноги на ширине плеч, туловище слегка наклонено вперед, руки согнуты в локтях, кисти перед лицом, пальцы разведены и образуют «ковш», локти направлены вперед в стороны. Передача начинается с последовательного разгибания ног, туловища, рук; заключительным движением кистей мячу придается необходимое направление полета. Для того чтобы хорошо выполнять передачу двумя руками сверху, учащиеся должны:

- уметь быстро перемещаться и принимать исходное положение;
- помнить, как правильно располагать кисти перед лицом («ковш»);
- при передаче касаться мяча фалангами пальцев;
- перед выполнением передачи туловище разворачивать в том же направлении;
- при выполнении передачи руки, туловище и ноги разгибать одновременно, а мяч сопровождать руками до полного их выпрямления.

9. В исходном положении ноги согнуты, одна нога немного впереди, руки подготовлены для приема мяча. Большое значение имеет положение рук. Кисти рук сомкнуты и отведены вниз. Руки прямые, развернуты наружу и максимально сближены. Очень важно своевременно занять показанное исходное положение. Для этого игрок должен уметь передвигать возможное направление подачи и своевременно выйти на удобную позицию для приема. Прием мяча осуществляется на нижнюю часть предплечий, иногда говорят «на манжеты». Руки в момент приема мяча выпрямлены, грубой ошибкой будет сгибание их в локтевых суставах. Не должно быть сильного встречного движения рук, они приближаются к месту встречи с мячом за счет некоторого разгибания ног, руки подставляют под мяч, регулируя траекторию первой передачи, но не «отбивают» его. Существует даже выражение «прием подачи осуществляется ногами», подчеркивая этим роль своевременного выбора исходного положения. Степень сгибания ног зависит от траектории подачи, при очень низкой – игрок принимает мяч с последующим падением и перекатом в сторону на бедро и спину.

10. Нижняя: для выполнения подачи волейболист делает небольшой шаг вперед, подкидывает мяч, снизу-вверх выполняет удар свободной рукой. Рекомендуемая высота для подброса, позволяющая контролировать мяч, 30-40 см. Пальцы нужно сжимать в кулак. Подбрасывая мяч, следует внимательно наблюдать, чтобы он не закрутился, иначе есть

риск, что он просто уйдет в противоположную сторону. При размахе нужно наклониться немного вперед, слегка присаживаясь и направляя мяч от себя. При подаче необходимо концентрировать все свое внимание на мяче.

Боковая: техника исполнения практически не отличается от нижней подачи, только мяч нужно подбрасывать под углом 45 градусов к корпусу и выполнять удар сбоку. Подкидывать мяч также следует снизу. Боковая подача более легкая, поэтому ей часто пользуются женщины-волейболистки. Мяч летит не сильно высоко, но достаточно быстро. Основной удар выполняется основанием ладони. Позиция для точного удара не меняется – спортсмен немного наклоняет корпус вперед, согнув ноги в коленях, затем направляет мяч от себя.

Силовая в прыжке: нужно высоко бросить мяч немного вперед и выполнить к нему пару шагов. На финишном шаге нужно сделать замах и слегка присесть. Затем необходимо выполнить уверенный толчок вверх и замах вперед, а не бьющей рукой указать на мяч, будто при прицеливании. Мяч нужно всегда держать впереди своего корпуса. Выполнять удар следует при достижении мячом наивысшей точки.

Планирующая: выполняется как с места, так и с разбега – волейболист сам определяет, какая тактика ему более по душе. Мяч подкидывается высоко над головой. Резкий удар выполняется именно по центральной части мяча. Важно не допустить закручивания мяча. При слишком короткой подаче мяч оказывается почти сразу за сеткой, что значительно усложняет его прием.

11. Старт производится по трем командам: на старт -> внимание -> марш. Команда «Марш» выполняется при помощи специального пистолета или взмахом флажка. Положение спортсмена: толчковая нога впереди, маховая сзади на 1,5-2 стопы от пятки впереди стоящей. Голова опущена вниз, плечевой пояс расслаблен. По команде «Внимание» спортсмен переносит вес тела на толчковую ногу. Таз поднимается до уровня головы. По команде «Марш» или выстрелу с пистолета спринтер выполняет мощное отталкивание от колодок и начинает набирать скорость. После выхода со стартовых колодок спринтер выполняет 3 широких шага. Тело устремлено вперед, голова опущена вниз и поднимается спустя 30-50 метров, когда спортсмен достигает максимальной скорости. Набрав максимальную скорость, спортсмен поднимает голову и продолжает поддерживать набранный темп до окончания дистанции. Не рекомендуется смотреть по сторонам, чтобы оценить свое положение в забеге. Это может привести к снижению скорости и потере позиции. Работают только руки, плечи остаются расслаблены. Наклон туловища 5-7 градусов, что способствует продвижению вперед по инерции. Когда до финишной черты остается 1 метр спортсмен выполняет один из двух специальных приемов: бросок грудью или финиш боком. Бросок грудью заключается в резком рывке грудью вперед, при этом руки отводятся назад. Таким образом, спринтер повышает шансы коснуться финишной черты первым. Финиш боком преследует те же цели. Выполняется поворотом правого плеча к финишной линии.

12. Подготовка к отталкиванию: спортсмен подходит к линии отталкивания, стопы ставятся на ширину плеч или чуть уже ширины плеч, затем спортсмен поднимает руки вверх чуть назад, одновременно прогибаясь в пояснице и поднимаясь на носки. После этого плавно, но достаточно быстро опускает руки вниз-назад, одновременно опускается на всю стопу, сгибает ноги в коленных и тазобедренных суставах, наклоняясь вперед так, чтобы плечи были впереди стоп, а тазобедренный сустав находился над носками. Руки, отведенные назад, слегка согнуты в локтевых суставах. Не задерживаясь в этом положении, спортсмен переходит к отталкиванию. Отталкивание важно начинать в момент, когда тело прыгуна еще опускается по инерции вниз, т.е. тело движется вниз, но уже начинается разгибание в

тазобедренных суставах, при этом руки активно и быстро выносятся вперед чуть вверх по направлению прыжка. Далее происходит разгибание в коленных суставах и сгибание в голеностопных суставах. Завершается отталкивание в момент отрыва стоп от грунта. После отталкивания прыгун распрямляет свое тело, вытянувшись как струна, затем сгибает ноги в коленных и тазобедренных суставах и подтягивает их к груди. Руки при этом отводятся назад-вниз, после чего спортсмен выпрямляет ноги в коленных суставах, выводя стопы вперед к месту приземления. В момент касания ногами места приземления прыгун активно выводит руки вперед, одновременно сгибает ноги в коленных суставах и подтягивает таз к месту приземления, заканчивается фаза полета. Сгибание ног должно быть упругим, с сопротивлением. После остановки прыгун выпрямляется, делает два шага вперед и выходит с места приземления. Ошибки, в результате которых испытание не засчитывается:

- заступ за линию отталкивания или касание ее;
- отталкивание с предварительного подскока;
- поочередное отталкивание ногами;
- использование каких-либо отягощений, выбрасываемых во время прыжка;
- уход с места приземления назад по направлению прыжка.

5.7. Задания для проведения фрагмента занятия:

1. Подготовительная часть включает в себя 8-12 упражнений. Проведенный комплекс должен быть составлен по анатомическому признаку подбора упражнений: упражнения для мышц шеи, упражнения для мышц рук и плечевого пояса, повороты туловища и наклоны, упражнения для мышц ног, упражнения общего воздействия, прыжковые упражнения. В зависимости от раздела (легкая атлетика, гимнастика, спортивные игры) в разминку включаются специфические упражнения каждого вида спорта. Необходимо показать и объяснить каждое упражнение, осуществлять счёт во время выполнения и следить за правильностью техники выполнения. Обучающийся демонстрирует полный и разнообразный комплекс упражнений, направленный на решение конкретной задачи, может самостоятельно организовывать место занятия, подобрать инвентарь и применить в конкретных условиях, проконтролировать ход выполнения заданий.

2. Заключительная часть включает в себя 8-12 упражнений. Комплекс должен включать в себя упражнения на расслабление, дыхательную гимнастику, приемы самомассажа и упражнения на гибкость в статическом или динамическом режиме. Необходимо показать и объяснить каждое упражнение, осуществлять счёт во время выполнения и следить за правильностью техники выполнения. Обучающийся демонстрирует полный и разнообразный комплекс упражнений, направленный на решение конкретной задачи, может самостоятельно организовывать место занятия, подобрать инвентарь и применить в конкретных условиях, проконтролировать ход выполнения заданий.

3. Обучающийся во время занятия самостоятельно осуществляет судейство игры в волейбол или в баскетбол. Для это необходимо знание правил каждой спортивной игры. Оценивается также знание и использование судейской жестикуляции. Обязательно производится фиксация нарушений правил игры, а также подсчет очков каждой команды.

4. Проведенный комплекс должен состоять из 6-8 специальных упражнений. Комплекс упражнений подбирается с учетом рабочей позы, движений, характера, степени тяжести и напряженности труда. Включаются упражнения на расслабление мышц, дыхательные упражнения, зрительная гимнастика, упражнения для мышц спины и шеи. Обязательно должны быть использованы различные движения головой, упражнения на раскрытие грудного отдела позвоночника и профилактики нарушений осанки, повороты туловищем, наклоны, встряхивания конечностями.

6.1. Контрольные нормативы

1. Бег на короткие дистанции (30 м, 100 м)

Техника бега на короткие дистанции состоит из четырёх последовательно соединённых фаз:

- положение на старте;
- стартовый разгон;
- бег по дистанции;
- финиш.

Старт производится по трем командам: на старт - внимание - марш. Команда «Марш» выполняется при помощи специального пистолета или взмахом флажка. Положение спортсмена: толчковая нога впереди, маховая сзади на 1,5-2 стопы от пятки впереди стоящей. Голова опущена вниз, плечевой пояс расслаблен. По команде «Внимание» спортсмен переносит вес тела на толчковую ногу. Таз поднимается до уровня головы. По команде «Марш» или выстрелу с пистолета спринтер выполняет мощное отталкивание от колодок и начинает набирать скорость. После выхода со стартовых колодок спринтер выполняет 3 широких шага. Тело устремлено вперед, голова опущена вниз и поднимается спустя 30-50 метров, когда спортсмен достигает максимальной скорости. Набрав максимальную скорость, спортсмен поднимает голову и продолжает поддерживать набранный темп до окончания дистанции. Не рекомендуется смотреть по сторонам, чтобы оценить свое положение в забеге. Это может привести к снижению скорости и потере позиции. Работают только руки, плечи остаются расслаблены. Наклон туловища 5-7 градусов, что способствует продвижению вперед по инерции. Когда до финишной черты остается 1 метр спортсмен выполняет один из двух специальных приемов: бросок грудью или финиш боком. Бросок грудью заключается в резком рывке грудью вперед, при этом руки отводятся назад. Таким образом, спринтер повышает шансы коснуться финишной черты первым. Финиш боком преследует те же цели. Выполняется поворотом правого плеча к финишной линии.

2. Бег на длинные дистанции (2000 м, 3000 м)

На длинных дистанциях применяется высокий старт. Встать у линии, наклонить корпус на 45 градусов, согнув ноги в коленях и отставив маховую ногу на две ступни назад. Не брать со старта высокий темп, который истощит вас уже после первого круга, но вместе с тем и не замедлять настолько, чтобы остаться позади всей группы бегунов. Помогайте себе руками: держите их под углом 90 градусов и создавайте ими ритм движения. Нога в беге на средние дистанции приземляется на переднюю часть стопы. Держать туловище прямым с небольшим наклоном вперед и лишь за 200 м до финиша наклонить корпус вперед, увеличив вместе с этим длину и частоту шага. Финиширование происходит броском груди вперед в случае острой борьбы на последних метрах дистанции.

3. 6-минутный бег

На длинных дистанциях применяется высокий старт. Встать у линии, наклонить корпус на 45 градусов, согнув ноги в коленях и отставив маховую ногу на две ступни назад. Бег должен быть равномерным на протяжении всей дистанции. В ходе проверки на выносливость, после старта через 5 минут подается звуковой сигнал свистком, предупреждая что пошла завершающая минута, по завершению которой подается финишный сигнал, после которой участники забега должны остановиться в точке сигнала. Само пройденное расстояние за шестиминутный бег учителю помогают определить сами школьники по счету кругов + метраж, методом опроса на условии взаимного контроля.

4. Челночный бег 3x10 м

По команде «На старт» тестируемый становится перед стартовой линией, так, чтобы толчковая нога находилась у стартовой линии, а другая была бы отставлена на полшага назад (наступать на стартовую линию запрещено). По команде «Внимание!», слегка сгибая обе ноги, тестируемый наклоняет корпус вперед и переносит тяжесть тела на впереди

стоящую ногу. Допустимо опираться рукой о землю. По команде «Марш!» (с одновременным включением секундомера) тестируемый бежит до финишной линии, пересекает ее касаясь любой частью тела, возвращается к линии старта, пересекает ее любой частью тела и преодолевает последний отрезок финишируя. Судья останавливает секундомер в момент пересечения линии «Финиш».

5. Прыжок в длину с места

Подготовка к отталкиванию: спортсмен подходит к линии отталкивания, стопы ставятся на ширину плеч или чуть уже ширины плеч, затем спортсмен поднимает руки вверх чуть назад, одновременно прогибаясь в пояснице и поднимаясь на носки. После этого плавно, но достаточно быстро опускает руки вниз-назад, одновременно опускается на всю стопу, сгибает ноги в коленных и тазобедренных суставах, наклоняясь вперед. Отталкивание важно начинать в момент, когда тело прыгуна еще опускается по инерции вниз, т.е. тело движется вниз, но уже начинается разгибание в тазобедренных суставах, при этом руки активно и быстро выносятся вперед чуть вверх по направлению прыжка. Далее происходит разгибание в коленных суставах и сгибание в голеностопных суставах. Завершается отталкивание в момент отрыва стоп от грунта. После отталкивания прыгун распрямляет свое тело, вытянувшись как струна, затем сгибает ноги в коленных и тазобедренных суставах и подтягивает их к груди. Руки при этом отводятся назад-вниз, после чего спортсмен выпрямляет ноги в коленных суставах, выводя стопы вперед к месту приземления. В момент касания ногами места приземления прыгун активно выводит руки вперед, одновременно сгибает ноги в коленных суставах и подтягивает таз к месту приземления, заканчивается фаза полета. Сгибание ног должно быть упругим, с сопротивлением. После остановки прыгун выпрямляется, делает два шага вперед и выходит с места приземления. Участник выполняет три попытки. В зачет идет лучший результат.

6. Метание спортивного снаряда (500 г и 700 г)

Участники выполняют метание спортивного снаряда весом 500 и 700 г на стадионе или любой ровной площадке в сектор для метания копья или коридор шириной 10 м. Длина сектора (коридора) устанавливается в зависимости от уровня физической подготовленности участников. Метание выполняется с места или прямого разбега способом «из-за спины через плечо». Запрещено метать снаряд с поворотом. На подготовку и выполнение попыток метания дается 1 мин. После выполнения попытки судья, при отсутствии нарушения, дает команду – сигнал «Есть!» и поднимает белый флаг или, при нарушении правил, – сигнал «Нет!» и поднимает красный флаг. Участник выполняет три попытки. В зачет идет лучший результат. Измерение производится от линии метания до места приземления спортивного снаряда.

7. Подтягивание на перекладине (высоко и низкой)

Подтягивание на высокой перекладине выполняется из исходного положения: вис хватом сверху, кисти рук на ширине плеч, руки и ноги прямые, ноги не касаются пола, стопы вместе. Из вися на прямых руках хватом сверху необходимо подтянуться так, чтобы подбородок оказался выше перекладины, опуститься в вис до полного выпрямления рук, зафиксировать это положение в течение 1 секунды. Испытание выполняется на максимальное количество раз доступное участнику. Засчитывается количество правильно выполненных подтягиваний, фиксируемых счетом судьи вслух.

Подтягивание на низкой перекладине выполняется из исходного положения: вис лежа лицом вверх хватом сверху, руки на ширине плеч, голова, туловище и ноги составляют прямую линию, стопы вместе, пятки могут упираться в опору высотой до 4 см. Для того чтобы занять исходное положение, участник подходит к перекладине, берется за гриф хватом сверху, приседает под гриф и, держа голову прямо, ставит подбородок на гриф перекладины. После чего, не разгибая рук и не отрывая подбородка от перекладины, шагая

вперед, выпрямляется так, чтобы голова, туловище и ноги составляли прямую линию. Помощник судьи подставляет опору под ноги участника. После этого участник выпрямляет руки и занимает исходное положение. Из исходного положения участник подтягивается до пересечения подбородком грифа перекладины, возвращается в исходное положение, зафиксировав его на 1 секунду, и продолжает выполнение испытания. Засчитывается количество правильно выполненных подтягиваний, фиксируемых счетом судьи вслух.

8. Наклон вперед (из положения сидя и стоя)

Наклон вперед из положения стоя с прямыми ногами выполняется из исходного положения: стоя на гимнастической скамье, ноги выпрямлены в коленях, ступни ног расположены параллельно на ширине 10 — 15 см. При выполнении испытания участник по команде судьи выполняет два предварительных наклона, скользя пальцами рук по линейке измерения. При третьем наклоне участник максимально сгибается и фиксирует результат в течение 2 с.

Для выполнения наклона сидя надо сесть на пол так, чтобы пятки находились у горизонтальной линии, но не касались её. Вертикальная линия должна быть в середине между пятками. Руки вперёд внутрь, ладони вниз.

Выполнить три медленных предварительных наклона, ладони скользят по намеченной линии. Четвертый наклон выполняется (плавно, не рывком) как зачетный и его результат засчитывается по кончикам пальцев, достигшей наибольшей отметки.

9. Сгибание-разгибание рук в упоре лежа

Сгибание и разгибание рук в упоре лежа выполняется из исходного положения: упор лежа на полу, руки на ширине плеч, кисти вперед, локти разведены не более чем на 45 градусов относительно туловища, плечи, туловище и ноги составляют прямую линию. Стопы упираются в пол без опоры. Засчитывается количество правильно выполненных циклов, состоящих из сгибаний и разгибаний рук, фиксируемых счетом судьи вслух или с использованием специальных приспособлений (электронных контактных платформ). Сгибая руки, необходимо коснуться грудью пола или контактной платформы высотой 5 см, затем, разгибая руки, вернуться в исходное положение и, зафиксировав его на 1 секунду, продолжить выполнение испытания.

10. Поднимание туловища из положения лежа на спине

11. Штрафной бросок

Выполняя штрафной бросок, игрок должен встать на штрафную линию, выполнить бросок любым способом не позднее 5 секунд с момента передачи мяча от судьи. Игрок также не должен касаться штрафной линии или площадки за ней пока мяч не коснется корзины или не окажется в ней. Считается количество попаданий из 10 попыток.

12. Передачи волейбольного мяча в парах

Учащиеся стоя напротив друг друга на расстоянии не менее 2 метров выполняют передачи в парах, используя верхнюю и нижнюю передачи. Засчитывается количество правильно выполненных передач без потери мяча.

Верхняя передача – положение основной стойки, ноги согнуты в коленях, одна ногой вперед, положение тела в вертикальном положении. Руки согнуты в локтях (локти направлены вперед в стороны) под углом 45°, кисти вынесены перед лицом так, чтобы большие пальцы находились на уровне бровей. Указательные и большие пальцы обеих рук образуют треугольник. При приближении мяча встречное движение начинают ноги - их разгибают в коленях. Несколько позже в движение включают руки: разгибаясь в локтевых суставах, они задают общее направление полету мяча при передаче. Встречное ударное движение за счет разгибания рук в локтевых суставах вверх вперед подушечками пальцев. После выполнения передачи ноги и руки продолжают разгибаться до полного выпрямления, сопровождая мяч.

Нижняя передача – после перемещения к месту встречи с мячом ноги согнуты в коленях, туловище несколько наклонено вперед. Руки располагаются перпендикулярно траектории полета мяча. Вес тела переносится на впереди стоящую ногу. При приближении мяча встречное движение начинают ногами, руки включаются в работу позже. Передача мяча производится нижней частью предплечья. Руки в локтевых суставах в момент приема мяча должны быть выпрямлены.

6.2. Примеры тестовых заданий:

Вариант 1

- 1 – б
- 2 – б
- 3 – Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне
- 4 – б
- 5 – а, в
- 6 – а, в
- 7 – б, в
- 8 – а, г
- 9 – Профессионально-прикладная
- 10 – б
- 11 – Дневник самоконтроля
- 12 – а-3, б-4, в-1, г-2
- 13 – а-2, б-4, в-1, г-3
- 14 – в
- 15 – 1-б,в,е; 2-а,г,д

Вариант 2

- 1 – б
- 2 – Валеология
- 3 – б
- 4 – г
- 5 – б, г
- 6 – в
- 7 – б
- 8 – г
- 9 – Профессиональной/Трудовой
- 10 – г
- 11 – б
- 12 – а-2, б-4, в-3, г-1
- 13 – а-2, б-3, в-4, г-1
- 14 – а
- 15 – Старт, финиширование

Вариант 3

- 1 – б
- 2 – а, б, в, г
- 3 – а, г
- 4 – а
- 5 – б, в
- 6 – Энергетические
- 7 – в
- 8 – б
- 9 – Специальные
- 10 – г
- 11 – а, в
- 12 – а-3, б-4, в-1, г-2

13 – а-4, б-3, в-2, г-1

14 – б

15 – а-2, б-3, в-4, г-1

Приложение 6.10
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.10 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ

2024 г.

Разработчик: В.В Куликова, преподаватель высшей квалификационной категории

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	9
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.10 Основы безопасности и защиты Родины является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.10 Основы безопасности жизнедеятельности входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в том числе:	
– теоретическое обучение	38
– практические занятия	40
– самостоятельная работа	
– консультации	
– промежуточная аттестация – <i>дифференцированный зачет</i>	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;
- активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде.

Учитывая специфику предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» личностные результаты в программе конкретизированы как:

Л1 развитие личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;

Л2 готовность к служению Отечеству, его защите;

Л3 формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;

Л4 исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);

Л5 воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;

Л6 освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

– готовность следовать этническим нормам поведения в повседневной жизни и производственной деятельности;

– осознание себя как члена общества на глобальном, региональном и локальном уровнях (житель планеты Земля, гражданин Российской Федерации, житель конкретного региона);

– умение оценивать с позиции социальных норм собственные поступки и поступки других людей;

– эмоционально-ценностное отношение к окружающей среде, необходимости ее сохранения и рационального использования.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

– самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

– поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

– структурирование знаний;

– осознанное и произвольное построение речевого высказывания в устной и письменной форме;

– выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий;

– рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результатов деятельности;

– постановка и формулирование проблемы, самостоятельное создание алгоритмов деятельности при решении проблем творческого и поискового характера.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

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

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

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

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

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

Учитывая специфику предмета «Основы безопасности жизнедеятельности» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

М1 овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и

сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно– следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

М2 овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;

М3 формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

М4 формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников; М5 развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;

М6 развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;

М7 приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;

М8 формирование установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

– саморегуляция и самоуправление собственным поведением и деятельностью — построение индивидуальной образовательной траектории;

– владение навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности;

– владение навыками познавательной рефлексии (осознание совершаемых действий и мыслительных процессов, границ своего знания и незнания) для определения новых познавательных задач и средств их достижения;

– владение практическими навыками первой помощи, физической культуры, здорового образа жизни, экологического поведения, психогигиены.

Познавательные

– формулировать личные понятия о безопасности и учебно-познавательную проблему (задачу);

– анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций;

– выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;

- генерировать идеи, моделировать индивидуальные решения по обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях;
- определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях;
- выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
- находить, обобщать и интерпретировать информацию с использованием учебной литературы по безопасности жизнедеятельности, словарей, Интернета, СМИ и других информационных ресурсов;
- применять теоретические знания в моделировании ситуаций по мерам первой помощи и самопомощи при неотложных состояниях, по формированию здорового образа жизни.

Коммуникативные

- взаимодействовать с окружающими, вести конструктивный диалог, понятно выражать свои мысли, слушать собеседника, признавать право другого человека на иное мнение;
- выполнять различные социальные роли в обычной и экстремальной ситуациях, в решении вопросов по обеспечению безопасности личности, общества, государства.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- овладение ключевыми понятиями и закономерностями, распознавание соответствующих им признаков и взаимосвязей, способность демонстрировать различные подходы к изучению явлений;
- умение решать, как некоторые практические, так и основные теоретические задачи, характерные для использования методов и инструментария;
- наличие представлений как целостной теории (совокупности теорий), об основных связях с иными смежными областями знаний.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового/углубленного курса «Основы безопасности жизнедеятельности»

П1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;

П2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;

П3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;

П4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;

П5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о

необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

П6 знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;

П7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;

П8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;

П9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;

П10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;

П11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;

П12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы.		14	
<p>Тема 1.1. Теоретическая база практические задачи ОБЖД.</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Лекция. Предмет, цели, объекты, задачи исследования. Взаимосвязь с другими науками. Краткая характеристика совокупности факторов среды обитания. Основные понятия и определения (жизнедеятельность, безопасность, опасность, производственная опасность, техническая, экологическая безопасность, среда обитания, факторы обитания, техносфера, катастрофа, регион, производственная среда, опасные и вредные факторы, охрана труда, условия труда, безопасные условия труда, СИЗ, КСЗ, производственная деятельность, требования безопасности труда, безопасное расстояние, вредное вещество, ПДК ВВ_{р.з.}, знаки безопасности труда, трудовая деятельность.).</p>	4	ЛР 01,05 МР 01,02,03, 06 ПР 01,02, 04
<p>Тема 1.2. Опасность и техносферы.</p>	<p>Содержание учебного материала 2. Лекция. Эволюция среды обитания, переход от биосферы к техносфере. Причины региональной деградации биосферы: демографический взрыв, урбанизация, развитие техногенной деятельности, аварии. Закон Ю.Н. Куражковского. Характерные состояния взаимодействия в системе «человек - среда обитания»: комфортное (оптимальное), допустимое, опасное, чрезвычайно опасное; позитивное или негативное взаимодействие. Техносфера, ее виды, преимущества и негативные свойства. Опасности техносферы. Вредные и травмоопасные факторы техносферы. Концепции абсолютной безопасности и приемлемого риска.</p>	4	ЛР 01,05 МР 01,02,03, 06 ПР 01,02, 04
	<p>3. <i>Практическое занятие № 1</i> Изучение классификации опасностей. Составление логических цепочек триад опасностей (3-5 примеров). Составление схемы «Глобальные опасности современного мира».</p>	2	ЛР 01,05 МР 01,02,03, 06 ПР 01,02, 04

<p>Тема 1.3. Принципы обеспечения безопасности.</p>	<p>4. Лекция. Ориентирующие (гуманизация деятельности, активность оператора, замена оператора, снижение уровня опасностей, ликвидация опасностей, системность, классификация, деструкция). Технические (защита расстоянием, обеспечение прочности, блокировки, вакуумирование, принцип слабого звена,</p>	<p>4</p>	<p>ЛР 01,05 МР 01,02,03, 06 ПР 01,02, 04</p>
---	---	----------	--

	<p>экранирование, герметизация, ограждение). Организационные (защита временем, информация, резервирование, нормирование, подбор кадров, последовательность, несовместимость, эргономичность). Управленческие (адекватности, контроля, обратной связи, ответственности, плановости, стимулирования, управления, эффективности). Широко применяемые принципы. Методы обеспечения безопасности. Понятие гомосферы. Понятие ноक्सферы. Метод разделения гомосферы и ноक्सферы. Метод нормализации ноक्सферы. Метод адаптации человека к условиям ноक्सферы.</p> <p>Средства обеспечения безопасности. ИСЗ. КСЗ.</p>		
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения.		32	
<p>Тема 2.1. Общие сведения очрезвычайных ситуациях различного характера.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>5. Лекция. Предмет, цели, объекты, задачи исследования. Понятие ЧС, авария, стихийное бедствие, катастрофа, критерии, причины, признаки и особенности развития ЧС. Взаимосвязь ЧС. Стадии развития ЧС (зарождение, инициирование, процесс чрезвычайного события (кульминационная), действие остаточных факторов, ликвидация последствий). Понятие и основные виды дестабилизирующих факторов. Последствия ЧС (гибель, заболевания людей, разрушения, радиоактивное, химическое, бактериальное заражение). Очаги поражения – понятие, виды: простые (однородные) и сложные (комбинированные), формы: круглая (при землетрясениях, взрывах), полосная (при ураганах, смерчах, затоплениях, селевых потоках, лавинах), неправильная форма (при пожарах, цунами, оползнях).</p> <p>Принципы обеспечения безопасности в условиях ЧС. Принцип «ненулевого риска». Принцип комплексности. Принцип превентивности. Принцип дифференцированного подхода.</p> <p>Классификации ЧС:</p> <ul style="list-style-type: none"> - по сфере возникновения: природного; антропогенного; техногенного; социального; военного и биологического характера; их краткая характеристика; - по скорости распространения: внезапные (землетрясения, взрывы, лавины, цунами, смерчи, транспортные аварии и т.д.); стремительные (пожары, гидродинамические аварии с образованием волны прорыва, аварии с выбросом газообразных ядовитых веществ и т.д.); умеренные (паводки, извержения вулканов, аварии с выбросом радиоактивных веществ); плавные – с медленно распространяющейся опасностью (засухи, эпидемии, аварии на промышленных очистных сооружениях, загрязнение почвы и воды вредными 	4	<p>ЛР 01, 06 МР 02, 04, 05, 07 ПР 02, 03, 04, 06, 07,08,09,11,12</p>

	химическими веществами и т.д.);		
--	------------------------------------	--	--

	<p>- по масштабу распространения ЧС: локальные, местные, территориальные, региональные, федеральные, трансграничные.</p> <p>Общая характеристика ЧС природного и техногенного характера, источники их возникновения. ЧС военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники ЧС военного характера – современные средства поражения. Прогнозирование ЧС. Теоретические основы прогнозирования ЧС. Прогнозирование природных и техногенных катастроф. Порядок выявления и оценки обстановки.</p>		
	6. <i>Практическое занятие № 2</i> «Изучение классификации чрезвычайных ситуаций». Составление терминологического словаря. Интерпретация понятий. Заполнение таблиц, схем.	4	
	7. <i>Практическое занятие № 3</i> Просмотр видеофильмов по теме.	4	
	8. <i>Практическое занятие № 4</i> Семинар. Защита докладов по теме: ЧС природного характера.	4	
	9. <i>Практическое занятие № 5</i> Составление и решение кроссвордов. Тестирование	4	
	10. <i>Практическое занятие № 6</i> Текстовые сообщения при аварии на промышленных объектах (по вариантам). Заполнение схем, таблиц. Составление алгоритма действий в условиях ЧС техногенного характера	4	
	11. <i>Практическое занятие № 7</i> Семинар. Защита докладов по теме: ЧС социального характера.	2	
<p>Тема 2.2. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени.</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>12. Лекция. Основные принципы нормативно-правовая база защиты населения от ЧС. Деятельность государства в области защиты населения от ЧС. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности. Инженерная защита населения от ЧС. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от ЧС. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакуационных мероприятий. Применение СИЗ в ЧС. Назначение и порядок</p>	4	<p>ЛР 01, 06 МР 02, 04, 05, 07 ПР 02, 03, 04, 06, 07,08,09,11,12</p>

	применения СИЗ.		
	<i>13. Практическое занятие № 8</i> Составление схемы «Защитные сооружения гражданской обороны». Тестирование.	2	
Раздел 3. Основы военной службы		22	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	4	ЛР 01,02

<p>Основы обороны государства.</p>	<p>14. Лекция. Обеспечение национальной безопасности РФ. Национальные интересы России. Основные угрозы нац. безопасности РФ. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина РФ. Обеспечение военной безопасности РФ, военная организация государства, руководство военной организацией государства. ВС РФ - основа обороны РФ. Виды ВС, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных ВС России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска, их состав и предназначение</p>		<p>МР 02,08 ПР 01,06, 10,12</p>
<p>Тема 3.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы.</p>	<p>Содержание учебного материала 16. Лекция. Воинская обязанность, ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту. Военная служба как особый вид федеральной гос. службы. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Общие, должностные и специальные обязанности военнослужащих. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность за преступления против военной службы. Сущность международного гуманитарного права и основные его источники.</p>	<p>2</p>	<p>ЛР 01,02 МР 02,08 ПР 01,06, 10,12</p>
	<p>17. <i>Практическое занятие № 10</i> Составление схемы «Организационная структура ВС РФ». Заполнение таблицы Права и обязанности военнослужащих. Составление схемы «Виды воинской деятельности, их особенности.</p>	<p>4</p>	
<p>Тема 3.3. Огневая подготовка</p>	<p>Содержание учебного материала 18. Лекция. Основные виды стрелкового оружия и гранатометов. Назначение, устройство и технические характеристики автомата Калашникова АКМ. Порядок неполной разборки и сборки АКМ. Меры безопасности при обращении с автоматом. Назначение, технические характеристики, состав РПК-74. Пистолет Макарова, предназначение, состав, характеристики. Назначение, технические характеристики, общее устройство ручных гранат. Виды боеприпасов. Курс стрельб из стрелкового оружия. Основы и правила стрельбы из стрелкового оружия. Организация и проведение стрельб из стрелкового оружия. Приемы и способы ведения огня из стрелкового оружия.</p>	<p>4</p>	<p>ЛР 01,02 МР 02,08 ПР 01,06, 10,12</p>

<i>19. Практическое занятие № 11</i> Изучение основных видов вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности.	4
---	---

Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		10	
Тема 4.1. Медико - санитарная подготовка	Содержание учебного материала 20. Лекция. Общие сведения о ранах, осложнения раны, способах остановки кровотечения и обработки раны. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания. Первая (доврачебная) помощь при ожогах. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током. Первая (доврачебная) помощь при утоплении. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током	6	ЛР 01,03,04,05 МР 01,02, 05,08 ПР 01,05
	21. <i>Практическое занятие № 12</i> Резюме по теме: «Социально-политические последствия употребления алкоголя, табака и наркотиков. Составить схему оказания первой медицинской помощи при травмах различного характера. Схема: Питание и безопасность современного человека. Безопасное и полезное питание. Составление алгоритма: Вредные привычки и их влияние на здоровье человека. Диспут: Курение, употребление алкоголя и наркотических веществ, их влияние на продолжительность жизни человека.	4	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			
Всего:		78	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет безопасности жизнедеятельности

Основное оборудование: Доска подкатная; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ-V2, экран Lumien Eco Picture); Комплекты индивидуальных средств защиты; Робот-тренажер для отработки навыков первой доврачебной помощи; Газоанализатор; Термоанемометр; Дозиметр; Огнетушители. Презентации, плакаты, комплекты учебно-наглядных пособий по безопасности жизнедеятельности; Парта ученическая двойная; Стол преподавателя; Стул.

Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 7 Professional. 2. Microsoft Office ProPlus 2010 Russian Acdmc 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф. 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф. 4. Google Chrome (свободное). 5. Adobe Acrobat Reader. 6. Adobe Flash Player

Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Основное оборудование: Устройство отработки прицеливания/тир лазерный электронный; Стенд-планшет «Средства индивидуальной защиты»; Учебные автоматы АК-74; Винтовки пневматические ДП-5В.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) : учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 638 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16455-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531090> .
2. Микрюков, В.Ю. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Микрюков В.Ю., Микрюкова С.В. — Москва: КноРус, 2020. — 282 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: <https://book.ru/book/936147>
3. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2020. — 155 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: <https://book.ru/book/932500>
4. Косолапова, Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2020. — 192 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: <https://book.ru/book/935682>
5. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511659>
6. Шимановская, Я.В. Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф: учебник / Шимановская Я.В., Сарычев А.С., Шимановская К.А. — Москва: КноРус, 2019. — 477 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: <https://book.ru/book/931751>

7. Основы безопасности жизнедеятельности. 11 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная, М. В. Маслов ; под ред. С. Н. Егорова. - Москва : Просвещение, 2023. - 320 с. - ISBN 978-5-09-102338-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089935>

8. Основы безопасности жизнедеятельности. 10 класс / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Льяная; Под ред. С. Н. Егорова. - М.:Просвещение, 2023. - 383 с. - ISBN 978-5-09-102337-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089933>

Дополнительная литература

1. Вишняков, Я. Д. [и др.]. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Вишняков Я. Д. [и др.]; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434608>

2. Беляков, Г. И. Безопасность жизнедеятельности и охрана труда в сельском хозяйстве: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 359 с. — (Профессиональное образование). — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452491>

3. Константинов, Ю. С. Безопасность жизнедеятельности. Ориентирование: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. С. Константинов, О. Л. Глаголева. - Москва: Издательство Юрайт, 2020. - 329 с. - (Профессиональное образование). - Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/453735>

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/511628> .

5. Хмелев, В.Е. Безопасность жизнедеятельности для медицинских колледжей и училищ: учебник / Хмелев В.Е. — Москва: КноРус, 2019. — 275 с. — (СПО). — Текст: электронный. — URL: <https://book.ru/book/929397>

6. Резчиков, Е.А. Основы безопасности жизнедеятельности: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 635 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-17401-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533017> .

Электронные ресурсы

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: <http://www.eLIBRARY.RU> 21
2. Ресурс Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>
3. ЭБС «Рукопт»: <http://www.rucont.ru/>
4. ЭБС «Юрайт»: <http://www.biblio-online.ru/>

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации «О защите населения и Территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (с изменениями на 1 апреля 2012 года)
2. Федеральный закон Российской Федерации «О пожарной безопасности» (с изменениями на 30 ноября 2011 года) (редакция, действующая с 1 января 2012 года)
3. Федеральный закон Российской Федерации «О безопасности дорожного движения» (с изменениями на 28 июля 2012 года)
4. Федеральный закон Российской Федерации «Об экологической безопасности»

5 Федеральный закон Российской Федерации «О радиационной безопасности населения» (с изменениями на 19 июля 2011 года)

6. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 25 июня 2012 года)

7. Федеральный закон Российской Федерации «О гражданской обороне» (с изменениями на 23 декабря 2010 года)

8. Федеральный закон Российской Федерации «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями на 1 января 2012 года)

9. Федеральный закон Российской Федерации «О статусе военнослужащих» (с изменениями на 15 октября 2012 года) 10. Федеральный закон Российской Федерации «Об альтернативной гражданской службе» (с изменениями на 30 ноября 2011 года).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
<p>Л1 развитие личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;</p> <p>Л2 готовность к служению Отечеству, его защите;</p> <p>Л3 формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;</p> <p>Л4 исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);</p> <p>Л5 воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;</p> <p>Л6 освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.</p>	<p>Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы</p>	<p>Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание</p>
	<p>Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения</p>	<p>Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема, составление терминологического словаря, алгоритма) Семинар Тестирование Решение кроссворда Практическое задание Контрольная работа</p>

	Раздел 3. Основы военной службы	Письменный опрос Продуктивные задания (составление схемы, таблицы) Семинар
--	--	--

		Тестирование Практическое задание
	Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни	Беседа Тестирование Практическое задание
Метапредметные		
<p>М1 овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;</p> <p>М2 овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;</p> <p>М3 формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора</p>	<p>Раздел 1.</p> <p>Введение в ОБЖ.</p> <p>Взаимодействие человека и техносферы</p>	<p>Беседа</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Продуктивные задания (схема)</p> <p>Тестирование</p> <p>Практическое задание</p>
	<p>Раздел 2.</p> <p>Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения</p>	<p>Беседа</p> <p>Письменный опрос</p> <p>Продуктивные задания (схема, составление терминологического словаря, алгоритма)</p> <p>Семинар</p> <p>Тестирование</p> <p>Решение кроссворда</p> <p>Практическое задание</p> <p>эссе</p>

<p>информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;</p> <p>М4 формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;</p> <p>М5 развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия,</p>		
	<p>Раздел 3. Основы военной службы</p>	<p>Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (составление схемы, таблицы) Семинар Тестирование Практическое задание</p>
	<p>Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</p>	<p>Беседа Тестирование Практическое задание</p>

<p>проектировать модели личного безопасного поведения;</p> <p>М6 развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях; М7 приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;</p> <p>М8 формирование установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.</p>		
<p>Предметные</p>		
<p>П1 сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;</p> <p>П2 сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;</p> <p>П3 сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;</p> <p>П4 знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Тема 1.1. Теоретическая база и практические задачи ОБЖД.</p>	<p>Беседа Аналитическая обработка информации Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование</p>
	<p>Тема 1.2. Опасность и техносферы.</p>	<p>Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание</p>
	<p>Тема 1.3. Принципы обеспечения безопасности.</p>	<p>Беседа Письменный опрос Тестирование</p>

<p>природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;</p> <p>П5 владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом</p>	<p>Тема 2.1. Общие сведения</p>	<p>Беседа Письменный опрос Семинар Продуктивные задания (схема, таблица) Тестирование Практическое задание</p>
	<p>Тема 2.2. Организация защиты населения от</p>	<p>Беседа Аналитическая обработка информации</p>

<p>образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;</p> <p>П6 знание основ безопасного, конструктивнообщения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;</p> <p>П7 сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;</p> <p>П8 знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности;</p>	<p>чрезвычайны х ситуаций мирного и военного времени.</p>	<p>Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование</p>
	<p>Тема 3.1. Основы обороны государст ва.</p>	<p>Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание</p>
	<p>Тема 3.2. Военная служба - особый вид федеральной государствен ной службы.</p>	<p>Беседа Письменный опрос Продуктивные задания (схема) Тестирование Практическое задание</p>
	<p>Тема 3.3. Огневая подготов ка</p>	<p>Беседа Письменны й опрос Тестирован ие Практическ ое задание</p>

<p>П9 сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую контртеррористической операции;</p> <p>П10 сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;</p> <p>П11 знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации</p>	<p>Тема 4.1. Медико - санитарн ая подготов ка</p>	<p>Беседа Продуктивны е задания (схема) Тестирование Практическо е задание</p>
---	--	--

последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; П12 знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.		
--	--	--

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ООП.10 Основы безопасности и защиты Родины
программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.10

«Основы безопасности и защиты Родины»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - *письменный опрос выполнение письменных заданий, тестирование*)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
Л 1	развитие личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз;
Л 2	готовность к служению Отечеству, его защите;
Л 3	формирование потребности соблюдать нормы здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности;
Л 4	исключение из своей жизни вредных привычек (курения, пьянства и т. д.);
Л 5	воспитание ответственного отношения к сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, как к индивидуальной и общественной ценности;
Л 6	освоение приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера.
М 1	овладение умениями формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека;
М 2	овладение навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;
М 3	формирование умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопасности жизнедеятельности с использованием различных источников и новых информационных технологий;

М 4	формирование умений взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников;
М 5	развитие умения применять полученные теоретические знания на практике: принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного,

Код результата обучения	Наименование результата обучения
	техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения;
М 6	развитие умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;
М 7	приобретение опыта локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации;
М 8	формирование установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки.
П 1	сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении;
П 2	сформированность представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде); владение основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях;
П 3	сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте;
П 4	знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования;
П 5	владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; знание мер профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, сохранения психического здоровья; сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального характера;

П 6	знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им;
П 7	сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им;
П 8	знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и

Код результата обучения	Наименование результата обучения ¹
	обязанности граждан в области пожарной безопасности;
П 9	сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знать порядок действий при объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции;
П 10	сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны;
П 11	знание основ государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области;
П 12	знание основ государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о роли государства, общества и личности в обеспечении безопасности.

¹ - в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической и практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Введение в ОБЖ. Взаимодействие человека и техносферы.				

Тема 1.1. Теоретическая база и практические задачи ОБЖД.	Л1	Способность развивать личностных качеств а,обеспечивающих защищенность жизнен новажных интересов личности отвнешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема)	Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование Практическое задание
	Л5	Способность воспитать ответственное отношение к		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		сохранению окружающей природной среды, личномуздоровью, индивидуальной		
	М1	Способность формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасныхситуаций и их влияние набезопасность жизнедеятельности человека	Конспект Беседа Аналитическаяобработка информации Продуктивные задания (схема)	Обобщение потеме Письменныйопрос Тестирование Практическое задание
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению вповседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;		

М 3	<p>Способность формирова ть умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопаснос ти жизнедеятельности использованием различных</p>
--------	---

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		источников и новых информационных технологий		
	М 6	Способность развить умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях		
	П 1	Способность сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П 2	Способность сформировать представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде)		

	П 4	Способность соблюда ть способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуаци ях природного характера; сформированность представлений обэкологической безопасности, ценности бережного отношенияк природе, разумного природопользования		
Тема 1.2. Опасност и техносфе ры	Л1	Способность развиват ь личностные качеств а,обеспечивающих защищенность жизнен новажных интересов личности отвнешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Аналитическ аяобработка информации	Обобщение потеме Письменн ыйопрос Тестирование
	Л5	Способность воспитат ь ответственное отношение к		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		сохранению окружающей природной среды, личномуздоровью, индивидуальной	Продуктивные задания (схема)	Практическое задание
	М1	Способность формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно–следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению вповседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;		

М 3	<p>Способность формирова ть умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопаснос ти жизнедеятельности использованием различных</p>
--------	---

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		источников и новых информационных технологий;		
	М 6	Способность развить умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;		
	П 1	Способность сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П 2	Способность сформировать представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде)		

	П 4	Способность соблюда ть способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуаци ях природного характера; сформированность представлений обэкологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования		
Тема 1.3. Принцип ы обеспече ния безопасно сти	Л1	Способность развиват ь личностные качеств а, обеспечивающих защищенность жизнен новажных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Тестирован иеКонспект	Письменн ыйопрос Обобщение потеме Тестирование
	Л5	Способность воспитат ь ответственное отношение к		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		сохранению окружающей природной среды, личному здоровью, индивидуальной	Беседа Обобщение потеме Аналитическая обработка информации	Практическое задание
М 1	Способность формулировать личные понятия о безопасности; анализировать причины возникновения опасных и чрезвычайных ситуаций; обобщать и сравнивать последствия опасных и чрезвычайных ситуаций; выявлять причинно-следственные связи опасных ситуаций и их влияние на безопасность жизнедеятельности человека	Семинар Продуктивные задания (схема, таблица)		
М 2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности;			

М 3	<p>Способность формирова ть умения воспринимать и перерабатывать информацию, генерировать идеи, моделировать индивидуальные подходы к обеспечению личной безопасности в повседневной жизни и в чрезвычайных ситуациях, приобретение опыта самостоятельного поиска, анализа и отбора информации в области безопаснос ти жизнедеятельности использованием различных</p>
--------	---

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		источников и новых информационных технологий;		
	М б	Способность развивать умения информировать о результатах своих наблюдений, участвовать в дискуссии, отстаивать свою точку зрения, находить компромиссное решение в различных ситуациях;		
	П 1	Способность сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П 2	Способность сформировать представлений о возможных источниках опасности в различных ситуациях (в быту, транспорте, общественных местах, в природной среде, в социуме, в цифровой среде)		

	П 4	Способность соблюда ть способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуаци ях природного характера; сформированность представлений обэкологической безопасности,ценности бережного отношенияк природе, разумного природопользования		
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организациязащиты населения				
Тема 2.1. Общие сведения о	Л1	Способность развиват ь личностные качеств а,обеспечивающих защищенность жизнен новажных интересов личности от	Конспе кт Беседа	Обобщение потеме

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ых ситуация х различного характера		внешних и внутренних угроз	Аналитическая обработка информации Семинар Продуктивные задания (схема, таблица) Практическое задание	Письменный вопрос Тестирование
	Л6	Способность к освоению приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности		
	М4	Способность формировать умения взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной		

	<p>информац ии, получаемой из различных источников</p>
М5	<p>Способность развить умения применять полученн ые теоретические знания на практике: принимат ь обоснованные решения и вырабатывать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природно го, техногенного и социального</p>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		характера, выявлять причины их возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения		
	М7	Способность приобрести опыт локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил их эксплуатации		
	П2	Способность владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок д		
	П3	Способность сформировать представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте		

П 4	<p>Способность знать способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений обэкологической безопасности,ценности бережного отношенияк природе, разумного природопользования</p>
П6	<p>Способность знать основы безопасного, конструктивног о</p>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им		
	П7	Способность сформировать нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им		
	П8	Способность знать основы пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности		

П9	<p>Способность сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую порядок действий при</p>	
----	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		объявлении разного уровня террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции		
	П11	Способность знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области	Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Семинар Продуктивные задания (схема, таблица)	Обобщение по теме Письменный вопрос Тестирование
	П12	Способность знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о	Практическое задание	

		личности в обеспечении безопасности		
Тема 2.2. Организа ция защиты населени я от чрезвыча йных ситуаций мирного	Л 1	Способность развиват ь личностные качеств а,обеспечивающих защищенность жизнен но важных интересов личности отвнеших и внутренних угроз	Конспект Беседа Аналитическ аяобработка информации Семинар	Обобщение потеме Письменн ыйопрос Тестирование
	Л 6	Способность к освоению приемов действий в опасных и чрезвычайных ситуаци ях природного, техногенного и социального		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
и военног о времен и		характера	Продуктивные задания (схема, таблица)	
	М 2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности	Практическое задание	
	М 4	Способность формировать умения взаимодействовать с окружающими, выполнять различные социальные роли во время и при ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, предвидеть возникновение опасных ситуаций по характерным признакам их появления, а также на основе анализа специальной информации, получаемой из различных источников		

	М 5	<p>Способность развивать умения применять полученные теоретические знания на практике:</p> <p>принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их</p>		
--	--------	---	--	--

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		возникновения и возможные последствия, проектировать модели личного безопасного поведения		
	М7	Способность приобрести опыт локализации возможных опасных ситуаций, связанных с нарушением работы технических средств и правил эксплуатации		
	П2	Способность владеть основными способами предупреждения опасных и экстремальных ситуаций; знать порядок д		
	П3	Способность сформировать представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения, правил безопасности на транспорте. Знание правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях на транспорте		

	П 4	<p>Способность знать способы безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знать порядок действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования</p>
	П6	<p>Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать</p>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им		
	П7	Способность сформировать нетерпимость к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им		
	П8	Способность знать основы пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знать порядок действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знать права и обязанности граждан в области пожарной безопасности		

	П9	Способность сформировать представления об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства экстремизма, терроризма; знать роль государства в противодействии терроризму; уметь различать приемы вовлечения в экстремистскую порядок действий при объявлении разного уровня
--	----	---

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		террористической опасности; знать порядок действий при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции		
	П11	Способность знать основы государственной политики в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера; знание задач и основных принципов организации Единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области		
	П12	Способность знать основы государственной безопасности		
Раздел 3. Основы военной службы				

Тема 3.1. Основы обороны государст ва	Л 1	Способность развивать личностные, в т.ч. духовных и физических, качества ,обеспечивающих защищенность жизнен новажных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Консп ект Беседа Аналитичес кая обработка информаци и Продуктивны е задания (схема)	Обобщени е потеме Письмен ныйопрос Тестирование
	Л 2	Способность к готовности к служению Отечеству, его защите	Практическ оезадание	
	М 2	Способность овладет ь навыками самостоятельн о		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		определять цели и задачи по безопасному поведению вповседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности		
	М8	Способность формировать установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки	Конспект Беседа	Обобщение по теме
	П1	Способность сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении	Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема) Практический	Письменный опрос Тестирование

	П 6	Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им	оездание
	П 1 0	Способность сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы;	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны		
	П12	Способность знать основы государственной безопасности		
Тема 3.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы	Л1	Способность развить личностные, в т.ч. духовных и физических, качества, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз		
	Л2	готовность к служению Отечеству, его защите		

M2	<p>Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности</p>	<p>Конспект Беседа Аналитическая обработка информации Продуктивные задания (схема) Практическое задание</p>	<p>Обобщение по теме Письменный опрос Тестирование</p>
M8	<p>Способность формировать установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые</p>		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		умственные и физические нагрузки		
	П1	Способность сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		
	П6	Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им		
	П10	Способность сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны		

	П12	Способность знать основы государственной системы, российского законодательства, направленных на защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о личности в обеспечении безопасности	
Тема 3.3.	Л1	Способность развиваться личностных, в т.ч. духовных и	Конспект

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Огневая подготовка		физических, качеств, обеспечивающих защищенность жизненно важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Беседа Аналитическая обработка информации Практическое задание	Письменный вопрос Тестирование
	Л2	готовность к служению Отечеству, его защите		
	М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности		
	М8	Способность формировать установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки		

П 1	Способность сформировать представления о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении
П 6	Способность знать основы безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		им		
	П10	Способность сформировать представления о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении мира; знание основ обороны государства и воинской службы; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знать действия при сигналах гражданской обороны		
	П12	Способность знать основы государственной представлений о безопасности		
	Л1	Способность развить личностных, в т.ч. духовных и физических, качеств ,обеспечивающих защищенность жизнен новажных интересов личности от внешних и внутренних угроз		
	Л2	готовность к служению		

		Отечеству, его защите		
Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни				
Тема 4.1. Медико - санитарн ая подготов ка	Л1	Способность развить личностные, в т.ч. духовных и физических, качеств ,обеспечивающих защищенность жизнен но важных интересов личности от внешних и внутренних угроз	Конспект Беседа Продуктивные задания (схема) Практическое задание	Обобщение потеме Тестирование
	Л3	Способность формировать потребности соблюдать нормы		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		здорового образа жизни, осознанно выполнять правила безопасности жизнедеятельности	Конспект Беседа Продуктивные задания (схема) Практическое задание	Обобщение по теме Тестирование
Л4	Способность исключать из своей жизни вредных привычек(курения, пьянства и т. д.)			
Л5	Способность воспитать ответственного отношения к сохранению индивидуальной			
М1	Способность овладеть умениями формулировать личные понятия о безопасности			
М2	Способность овладеть навыками самостоятельно определять цели и задачи по безопасному поведению в повседневной жизни и в различных опасных и чрезвычайных ситуациях, выбирать средства реализации поставленных целей, оценивать результаты своей деятельности в обеспечении личной безопасности			

M5	<p>Способность развивать умения применять полученные теоретические знания на практике:</p> <p>принимать обоснованные решения и выработать план действий в конкретной опасной ситуации с учетом реально складывающейся обстановки и индивидуальных возможностей, анализировать явления и события природного, техногенного и социального характера, выявлять причины их возникновения и возможные</p>
----	---

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
		последствия, проектировать модели личного безопасного поведения		
	М8	Способность формировать установки на здоровый образ жизни, развитие необходимых физических качеств: выносливости, силы, ловкости, гибкости, скоростных качеств, достаточных для того, чтобы выдерживать необходимые умственные и физические нагрузки		
	П1	Способность сформировать представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении		

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

2 - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

3 - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

4 - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

5 - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по дисциплине, уровень сформированности компетенций оцениваются по 4-х бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (максимальная сумма баллов по дисциплине равна 60 баллам) Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, устное сообщение, диспут, дискуссия, коллоквиум) 5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся не глубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: реферат, эссе, конспект, контрольная работа, расчетно-графическая работа, письменный отчет по лабораторной работе, портфолио, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации, творческое задание, курсовая работа).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет

навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

<p>«зачтено» / «хорошо»</p>	<p>Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.</p>
<p>«зачтено» / «удовлетворительно»</p>	<p>Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.</p>
<p>«не зачтено» / «неудовлетворительно»</p>	<p>Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.</p>

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

5.1.1 Тема: Опасности техносферы

1. Система: человек — среда обитания. Безопасность человека как социального существа.
2. Понятие опасность.
3. Источники опасностей.
4. Классификация опасностей.
5. Опасность как негативное явление (2-3 примера).
6. Признаки наличия опасности.
7. Опасность как негативный процесс (2-3 примера).
8. Опасность как негативное действие.
9. Принципы безопасности жизнедеятельности (обеспечения безопасности жизнедеятельности).
10. Аксиомы безопасности жизнедеятельности.
11. Человеческий фактор в обеспечении безопасности.
12. Негативные факторы среды обитания.
13. Характер воздействия на организм человека негативных факторов среды обитания.
14. Понятие «чрезвычайная ситуация».
15. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций.
16. Стадии развития чрезвычайных ситуаций (привести пример).
17. Раскройте понятие «безопасность» (привести примеры).
18. Раскройте понятие «угроза» (привести примеры).
19. Раскройте понятие «жизнедеятельность», «безопасность жизнедеятельности».
20. Поясните, в чем заключается системный подход в обеспечении безопасности жизнедеятельности.
21. Среда обитания — это ... (дать определение).
22. Дайте определения понятиям «техносфера» (техногенная среда), «биосфера» (природная среда).
23. Причины роста влияния техносферы на природную среду (биосферу).
23. Причины роста влияния техносферы на природную среду (биосферу).
24. Цель изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».
25. Основные задачи безопасности жизнедеятельности.
26. Ориентирующие принципы безопасности жизнедеятельности (дать примеры).
27. Управленческие принципы безопасности жизнедеятельности (дать примеры).
28. Организационные принципы безопасности жизнедеятельности (дать примеры).
29. Технические принципы безопасности жизнедеятельности (дать примеры).
30. Понятие «вред» и их виды.
31. Понятие «ущерб» и их виды.

5.1.2 Экспресс-опрос по теме: ЧС природного характера

1. К геофизическим природным опасным явлениям относятся
2. К геологическим природным опасным явлениям относятся:
3. Как называется интенсивный сравнительно кратковременный подъём уровня воды в реке, вызываемый обильными дождями, ливнями, иногда быстрым таянием снега при оттепелях?
4. Как называется сильный вихрь, втягивающий в себя воду, песок, пыль, а нередко и тяжёлые предметы, образующийся в жаркую погоду под хорошо развитым кучево-дождевым облаком и распространяющийся к поверхности земли в виде гигантского

тёмного вращающегося столба или воронки, имеющего вертикальную (или слегка наклонённую к горизонту) ось вращения)?

5. Основным поражающим фактором грозы является ...
6. Как называется процесс переноса снега ветром с поверхности снежного покрова (приводящий к перераспределению снега и образованию сугробов), либо взвешенные в атмосфере частицы снега?
7. Как называется процесс переноса снега ветром с поверхности снежного покрова (приводящий к перераспределению снега и образованию сугробов), либо взвешенные в атмосфере частицы снега?
8. К речным гидрологическим природным опасным явлениям относятся:
9. Природные пожары бывают: ...
10. Геологические образования, возникающие над каналами или трещинами в земной коре, по которым на поверхность Земли и в атмосферу извергаются раскаленная лава, пепел, горячие газы, пар, вода, обломки горных пород - это:
11. Смещение масс горных пород по склону под воздействием собственной силы тяжести - это:
12. Внезапно возникающий в горных реках поток воды с высоким уровнем содержания (до 75%) камней, грязи, песка, грунта - это:
13. Центр очага землетрясения называется ...
14. Эпицентр землетрясения и прилегающая к нему территория называется ...
15. Прибор, регистрирующий энергию землетрясения, называется ...
16. К принципам защиты населения в военное время относятся:
17. Способы защиты населения:
18. Средства индивидуальной защиты классифицируются по ...
19. Как называется оружие массового поражения, основанное на использовании энергии, выделяющейся при цепных реакциях деления тяжелых ядер некоторых изотопов урана и плутония?
20. Как называется оружие массового поражения, поражающие свойства которого основаны на токсическом воздействии отравляющих веществ и токсинов на организм человека и животных?
21. Как называется оружие, стрельба из которого ведется артиллерийскими, зенитными, авиационными, стрелковыми и инженерными боеприпасами и огненными смесями?
22. Как называется поражающий фактор ядерного взрыва, который представляет собой электромагнитное излучение оптического диапазона в видимой, ультрафиолетовой и инфракрасной областях спектра?
23. Как называется поражающий фактор ядерного взрыва, который представляет собой радиоактивное загрязнение воздуха, местности, акватории и расположенных на них объектов происходит в результате выпадения радиоактивных веществ из облака ядерного взрыва?
24. Как называется территория, в пределах которой в результате применения ядерного оружия произошли массовые поражения и гибель людей, сельскохозяйственных животных и растений, разрушения и повреждения зданий и сооружений, коммунально-энергетических и технологических сетей и линий, транспортных коммуникаций и других объектов?
25. Как называются отравляющие вещества, поражающие нервную систему через органы дыхания, при проникновении в парообразном и капельно-жидком состоянии через кожу, а также при попадании в желудочно-кишечный тракт вместе с пищей и водой?
26. Как называются отравляющие вещества, поражающие весь организм человека только при вдыхании им воздуха, зараженного их парами?
27. Как называются отравляющие вещества, воздействующие на центральную нервную систему человека и вызывающие психические и физические расстройства?
28. К отравляющим веществам нервно-паралитического действия относятся ...

29. К отравляющим веществам нервно-паралитического действия относятся ...
30. К отравляющим веществам психохимического действия относятся...
31. Сооружения, наиболее надежно защищающие укываемых от всех поражающих факторов ядерного взрыва, отравляющих веществ и бактериальных средств, высоких температур и вредных газов.
32. Сигнал, подаваемый при обнаружении начала выпадения радиоактивных веществ на территории населенного пункта.
33. От каких лучей можно защититься только в убежище:
34. От каких лучей можно защититься листом бумаги:
35. Дегазацией называется
36. Биологическое оружие обладает:
37. Биологическое оружие - это ...
38. Зараженных грызунов применяют при (указать способ):
39. В комплекс противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий по предотвращению распространения инфекционных заболеваний среди населения, подвергшегося воздействию бактериальных (биологических) средств, входят:
40. Безопасность жизнедеятельности это:

5.1.3 Экспресс – опрос по теме: ЧС биологического характера.

1. Раскройте понятие ЧС биологического характера.
2. Расскажите об общих сведениях об эпидемиях.
3. Укажите 3-х основных элемента эпидемической цепи.
4. Что такое пандемии, эпидемии, эпизоотии, эпифитотии?
5. Объект, который является местом естественного пребывания и размножения возбудителей и в котором идет процесс их накопления, называется_____.
6. Укажите группы инфекционных болезней.
7. Как называется группа инф. болезней, при которой источником возбудителя заболевания является только человек?
8. Что такое антропонозы?
9. Как называется группа инфекционных болезней, при которой источником возбудителя заболевания является животное, и болезнь переходит к человеку?
10. Классификация болезнетворных микроорганизмов.
11. Как называется период времени при всех инфекционных заболеваниях от момента заражения до проявления первых видимых признаков заболевания?
12. Как называются эпидемии растений?
13. Как называются эпидемии животных?
14. Что такое зоонозы?
15. Что принято называть под непрерывной цепью следующих друг за другом заражений и заболеваний?
16. Каким свойством обладают возбудители наиболее опасных инфекционных болезней?
17. Непрерывную цепь следующих друг за другом заражений и заболеваний принято называть?
18. Укажите основные причины возникновения эпидемических очагов
19. Как называется массовое распространение инф. заболеваний, связанных общими источниками инфекции?
20. Как называется длительность периода при различных инфекциях, является неодинаковой от нескольких часов до нескольких месяцев?
21. Как называются эпидемии, охватывающие несколько стран и материков?
22. Понятия «карантин» и «обсервация».

23. Как называется полная изоляция эпидемического очага заражения с вооруженной охраной, постоянное медицинское наблюдение и лечение?
24. Как называется учение об эпидемиях?
25. Какие последствия могут вызвать инф. Болезни?
26. Что понимают под источником возбудителя инфекции?
27. Что понимают под механизмами передачи инфекции?
28. Перечислите пути передачи инфекции?
29. Как называются массовые заболевания населения?
30. Как называется невосприимчивость, который вырабатывает организм к возбудителю?
31. Какие инф. заболевания стоят на первом месте по распространенности?
32. Какими путями возбудитель проникает в организм при воздушно-капельных инфекциях?
33. Перечислите наиболее распространенные воздушно-капельные инфекции.
34. Укажите синоним воздушно-капельных инфекций.
35. Какие инф. заболевания стоят на втором месте по распространенности?
36. Какими путями возбудитель проникает в организм при водно-пищевых заболеваниях?
37. Что в организме поражается в большинстве случаев при водно-пищевых заболеваниях?
38. Перечислите наиболее распространенные кишечные инфекции.
39. Как называются инф. болезни, при которых заражение человека происходит при укусе насекомых и клещей?
40. Какие инфекции передаются трансмиссивным путем?
41. Как называются инфекционные болезни, при которых возбудитель заболевания передается от больного к здоровому при непосредственном контакте?
42. Что поражается в первую очередь при контактных инфекциях.
43. Перечислите наиболее распространенные контактные инфекции.
44. Как называются заболевания (дизентерия, брюшной тиф, дифтерия и др.) источником возбудителя заболевания является только человек?
45. Перечислите такие заболевания?
46. Как называются заболевания, где источником возбудителя заболевания являются животные, от которых происходит заражение человека?
47. Перечислите такие заболевания?
48. Как называется уничтожение членистоногих переносчиков возбудителей болезней (нас. и клещей)?
49. Что принято называть *эпидемическим процессом*?
50. Как называется определенное время от момента заражения до проявления первых видимых признаков заболевания?
51. В чем состоит опасность находящегося в инкуб. периоде человека?
52. Каких видов бывает восприимчивость людей к инфекциям?
53. Что такое абсолютная восприимчивость людей к инфекциям?
54. Что такое частичная восприимчивость людей к инфекциям?
55. К каким инфекциям человек абсолютно восприимчив? Частично?
56. Какие мероприятия нужно проводить в эпидемическом очаге?
57. Что такое карантин?
58. Что такое обсервация?
59. Что такое дезинсекция, дезинфекция, дератизация?
60. Какими способами проводят дезинфекцию?
61. Для чего принимают усиление мер санитарно-гигиенических мероприятий?
62. В каких случаях проводят внеплановые прививки?
63. В чем заключается санитарно-просветительская работа?
64. Как называется заболевание, которое передается от животных к человеку и оно протекает в трех формах: легочной, кишечной и кожной?

65. Какими путями проникает в организм возбудитель сибирской язвы? Как называется возбудитель?
66. Что обозначает текущая дезинфекция? Полная? Профилактическая?
67. Какие инф. заболевания можно назвать у растений и животных?

5.2 Темы рефератов

5.2.1 Тематика рефератов по теме ЧС природного характера

1. Понятие катастрофа. Классификация ОПП.
2. Причины и механизм возникновения землетрясений. Структурные элементы землетрясений. Какие крупнейшие землетрясения Вы знаете? Приведите примеры.
3. Общие сведения о ОПП, актуальность исследований в данной области науки, определение стихийного бедствия, общие закономерности природных опасностей.
4. Типы вулканов и вулканических извержений. Элементы строения конуса вулкана. Что такое вулканизм и в чем заключаются причины его проявления? Назовите крупнейшие извержения вулканов.
5. Основные меры защиты от природных катастроф.
6. Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Их влияние на устойчивость геосистем и человека. Пожары на Дальнем Востоке и в Приморском крае.
7. Природа и условия возникновения обвалов и оползней, типы оползней и обвалов, меры предосторожности.
8. Наводнения: понятие, классификация речных наводнений по высоте подъёма уровня воды в реках, размерам площади затоплений и величине наносимого ущерба, действия населения при наводнении.
9. Назовите области наибольшей частоты вулканических извержений. С чем это связано? Можно ли предсказать катастрофические извержения и каковы меры предосторожности?
10. Понятие об антропогенном кризисе и катастрофе. Концепция антропогенных экологических катастроф.
11. Общая характеристика селевых потоков (скорость, продолжительность, классификация). Профилактические меры в селеопасных районах.
12. Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания. Возможен ли прогноз стихийных бедствий? Обоснуйте ответ.
13. Лавины и их природа. Классификация лавин. Изменение рельефа и экосистем под действием лавин. Районирование горных территорий по типам лавинной опасности. Причины возникновения лавин. Защита от лавин.
14. Раскройте понятие стихийное бедствие. Принципы классификации катастроф.
15. Раскройте понятие цунами, причины возникновения, энергия цунами, способы обнаружения цунами. Наиболее катастрофические цунами. Приведите примеры. Действия населения в период угрозы цунами.
16. Насколько эффективно работает служба предупреждения в России? Защита от цунами. Степень изученности и возможность прогнозирования цунами. Методы исследований. Предвестники цунами.
17. Понятие о ледовых катастрофах. Основные типы ледников. Защитные меры от ледниковых подвижек. Назовите крупнейшие ледники мира.
18. Условия формирования ледников и глетчеров. В чем заключается геологическая деятельность ледников? Стадия развития ледника и типы ледниковых осадков. Ледниковые формы рельефа.
19. Наводнения: понятие, классификация, этапы борьбы с наводнениями на примере Приморского края.

20. Актуальность исследований стихийных явлений. Степень изученности проблемы. Экзогенные и эндогенные стихийные явления. «Цепное» взаимодействие стихийных явлений.
21. Наводнения: понятие, поражающие факторы наводнений, причины, классификация наводнений. Воздействие наводнений на жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений.
22. Опасности, связанные с изменением атмосферы, суши, гидросферы, биосферы.
23. Лавины: понятие, распределение лавиноопасных территорий мира, способы предупреждения и меры защиты.
24. Смерчи: понятие, их распространение, классификация смерчей.
25. Раскройте понятие «штормовой нагон», природа штормовых нагонов, виды ущерба. Влияние на жизнедеятельность человека.
26. Общая характеристика геофизических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).
27. Молния: понятие, опасности, показатели интенсивности грозовой деятельности, защита от молний. Географическое распространение.
28. Общая характеристика гидрологических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).
29. Трансгрессии и регрессии окраинных морей.
30. Общая характеристика обвальных процессов (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).
31. Классификация экстремальных и опасных процессов: механизм проявления и интенсификации мгновенных (пульсирующих) и быстрых (пульсирующих).
32. Горные удары: понятие, классификация по причине возникновения, природные (геологические) причины возникновения горных ударов, опасность для человека, уровни прогноза горных ударов, меры защиты.
33. Термокарст: понятие, общие и частные причины возникновения, стадии развития, опасность для объектов инфраструктуры, положительное и отрицательное значение термокарста.
34. Общая характеристика криогенных процессов.
35. Термоабразия: понятие, географическое распространение, причины возникновения, опасность для объектов инфраструктуры. Экологические последствия термоабразии для экосистем.
36. Общая характеристика селевых потоков (скорость, продолжительность, классификация). Профилактические меры в селеопасных районах.
37. Смерчи: понятие, их распространение, классификация смерчей.
38. Просадочные явления. Природа возникновения, географическое распространение, способы защиты.
39. Раскройте понятия: вулканические газы, их опасность для атмосферы; лавовые потоки, их химический состав, скорость течения, опасность для человека; палящие вулканические тучи, вулканические оползни, лахары. Способы защиты.
40. Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Опасность для человека и природных экосистем.
41. Раскройте понятия вулканические извержения, тефра. Регионы максимального распространения активных вулканов. Катастрофические последствия вулканизма. Цепной характер процесса.

5.2.2 Тематика рефератов по теме Аварии и катастрофы техногенного характера.

1. «Плавные» техногенные катастрофы.
2. «Взрывчатые» техногенные катастрофы (Бхопал в Индии).
3. Радиационные катастрофы.

4. Атомные станции как объекты повышенной радиационной опасности.
5. Классификация атомных станций России.
6. Системы безопасности АС.
7. Естественный радиационный фон. Источники, воздействие.
8. Техногенный радиационный фон. Источники, воздействие.
9. Взрыв емкостей с жидкими радиоактивными отходами на «Маяк» в 1957 г. как крупнейшая радиационная авария в России.
10. Кыштымская авария 29.09.1957 г. – авария 20 века в России.
11. Гигиеническое питание в районах с повышенными уровнями радиации.
12. Способы захоронения РА отходов.
13. Гигиеническое питание в районах с повышенными уровнями радиации.
14. Санитарно-защитная зона вокруг АС.
15. Пожары на объектах зрелищных и культурно-просветительских учреждениях: театры, кинотеатры, клубы, цирки, библиотеки, спортивные сооружения и др.
16. Пожары на объектах зрелищных и культурно-просветительских учреждениях: Музеи, выставки, и др. подобные учреждения.
17. Пожары на объектах постоянного и временного пребывания людей: Детские дошкольные учреждения, дома престарелых и инвалидов, больницы, школы-интернаты.
18. Пожары на объектах постоянного и временного пребывания людей: Гостиницы, общежития, спальные корпуса санаториев и домов отдыха, пансионатов.
19. Пожары: Школы, внешкольные учебные заведения, средние спец. заведения и др.
20. Пожары: Высшие учебные заведения, учреждения повышения квалификации.
21. Профилактика возникновения взрывов и пожаров.
22. Химические катастрофы.
23. Характер воздействия химического заражения на окружающую среду.
24. Катастрофы на транспорте: железнодорожном.
25. Катастрофы на транспорте: авиационном.
26. Катастрофы на транспорте: водном.
27. Катастрофы на транспорте: автомобильном.
28. Катастрофы на транспорте: трубопроводном.
29. Стадии техногенной катастрофы в июле 1989 г. в республике Башкортостан.
30. Бытовые катастрофы.
31. Гидродинамические аварии: прорыв плотин с затоплением их волной, прорыв плотин с их затоплением из-за паводка.
32. Аварии на очистных сооружениях.
33. Аварии на коммунальных сетях.
34. Аварии на электроэнергетических системах.
35. Аварии с выбросом биологических средств.
36. Аварии с выбросом СДЯВ.
37. Пожары, взрывы: на объектах с ЛВЖ, ГЖ.
38. Пожары, взрывы в шахтах.

5.3 Примеры тестовых заданий

Тестовый контроль 1 по теме: «Опасности техносферы»

1 вариант

1. Как называется перечень названий, терминов, систематизированных по определенному характеру?

А. опасность

В. таксономия

С. номенклатура

2. Какова цель системного анализа безопасности?

- А. выявить причины, которые влияют на появление нежелательных событий, и разработать предупредительные мероприятия, уменьшающие вероятность их появления
- В. изучить последствия нежелательных событий и разработать предупредительные мероприятия
- С. квантифицировать опасности.

3. Как называется частота реализации опасности?

- А. Актуализация опасности
- В. Риск
- С. Приемлемый риск.

4. Максимально приемлемым уровнем индивидуального риска гибели обычно считается:

- А. 10^{-6} ;
- В. 10^{-4} ;
- С. 10^{-5} .

5. Объем рабочего места, зона досягаемости конечностей оператора, расстояние до дисплея, возможности обзора внешнего пространства учитываются:

- А. пространственно-антропометрической совместимостью
- В. технико-эстетической совместимостью
- С. биофизической совместимостью.

6. Какие методы обеспечения безопасности предполагают разделение ноосферы и гомосферы?

- А. Метод А; В.
- Метод В; С.
- Метод Б.

7. Опасность – это:

- А. объекты и явления, вызывающие нежелательные для здоровья человека и окружающей среды последствия
- В. любые условия окружающей среды
- С. определенный перечень явлений, классифицированных как опасные.

8. Априорный анализ – это:

- А. анализ ситуации после реализации опасности
- В. анализ ситуации до реализации опасности
- С. анализ ситуации после протекания достаточно длительного времени.

9. Дайте определение травмоопасного фактора:

- А. негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям
- В. негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу
- С. негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию.

10. Таксономия опасностей занимается:

- А. количественной оценкой опасностей
- В. классификацией опасностей
- С. выявлением опасностей.

11. Квантификация опасностей занимается:

- А. количественной оценкой опасностей
- В. классификацией опасностей
- С. выявлением опасностей.

Тестовый контроль 1 по теме: «Опасности техносферы»
2 вариант

1. Опасность – центральное понятие в безопасности жизнедеятельности. Опасность это:
А. негативное свойство живой и неживой материи, вызывающие нежелательные воздействие: людям, природной среде, материальным ценностям
Б. негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу
В. негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию

2. Апостериорный анализ – это:
А. анализ ситуации после реализации опасности
Б. анализ ситуации до реализации опасности
С. анализ ситуации на стадии проектирования системы.

3. “Дерево причин и опасностей” строится в целях:
А. выявления причинно-следственных связей
Б. выявления причин, в результате которых опасности могут реализоваться
С. составления номенклатуры опасностей.

4. Определение принципов, методов, средств обеспечения определенного уровня безопасности можно выполнить с помощью:
А. системного анализа
Б. квантификации опасностей
С. идентификации опасностей.

5. Информационная совместимость человека и машины предполагает:
А. создание информационной модели машины, не перегружающей память и внимание человека в процессе работы с ней
Б. создание модели машины, извещающей оператора о начале особо опасных технологических процессов
С. создание модели машины, не выбрасывающей в окружающую среду вредных веществ.

6. Что не является источниками техногенных опасностей.
А. дефекты и иные неисправности в технических системах
Б. неправильное использование технических систем
С. элементы техносферы
Д. элементы биосферы
Е. наличие отходов, сопровождающих эксплуатацию технических систем.

7. Запредельные психические напряжения есть следствие:
А. приема психотропных средств
Б. превышения производственных нагрузок выше допустимых норм в течение длительного времени
С. психического воздействия на оператора.

8. Что считается количественной мерой опасности ...
А. актуализация опасности
Б. риск
С. приемлемый риск.

9. Ограничение трудовым законодательством количества сверхурочных работ на производстве направлено на:

- А. избежание запредельных производственных состояний
- В. избежание особых психических состояний
- С. применяется только относительно женщин и лиц, не достигших совершеннолетия, занятых на производстве.

10. Техногенные опасности оказывают негативное воздействие.

- А. на человека
- С. на природную среду
- В. на элементы техносферы
- Д. Одновременно на все перечисленные элементы.

11. Количественной оценкой опасностей занимается раздел БЖД, называемый ...

- А. таксономия опасностей
- В. номенклатура опасности
- С. квантификация опасности

Тестовый контроль 1 по теме: «Опасности техносферы» 3 вариант

1. При защите от техногенных опасностей применяются различные меры. Что не относится к защите от техногенных опасностей.

- А. совершенствование источника опасностей
- В. применение защитных мер.
- С. увеличение расстояния между источником опасности и объектом защиты
- Д. расчет экономического ущерба от проявления опасности

2. Какие опасности обуславливают стихийные бедствия, климатические условия, рельеф местности, гидрометеорологические катастрофы.

- А. опасности естественного происхождения
- В. опасности антропогенного происхождения
- С. опасности непреднамеренные

3. Психогенные изменения настроения, возникшие у оператора, есть результат:

- А. приема психотропных средств
- В. превышения производственных нагрузок выше допустимых норм в течение длительного времени
- С. психического воздействия на оператора.

4. Наука о безопасности жизнедеятельности исследует мир опасностей, действующих в среде обитания человека, разрабатывает системы и методы защиты человека от опасностей. Реализация целей и задач безопасности жизнедеятельности включает несколько основных этапов научной деятельности. Что является несвоевременным, недостаточным, и как следствие, недостаточно эффективным этапом.

- А. идентификация и описание зон воздействия опасностей техносферы и отдельных ее элементов
- В. оценка последствий от воздействия негативных факторов по конечному результату
- С. разработка и реализация наиболее эффективных систем и методов защиты от опасностей
- Д. формирование систем контроля опасностей

Е. организация обучения населения основам безопасности и подготовки специалистов по безопасности жизнедеятельности.

5. Травмоопасным фактором называется...

- А. негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям
- В. негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу
- С. негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию.

6. Введение количественных характеристик для оценки сложных, качественно определяемых понятий в безопасности (численные, балльные) – это:

- А. Таксономия опасностей
- В. Номенклатура опасности
- С. Квантификация опасности.

7. Энергетическая совместимость человека и машины предполагает:

- А. создание такой информационной модели машины, которая отражала бы все нужные характеристики машины (технологического процесса) в данный момент
- В. согласование органов управления машиной с оптимальными возможностями человека в отношении прилагаемых усилий, скорости, точности движений
- С. создание модели машины, не выбрасывающей в окружающую среду вредных веществ.

8. Логический процесс развития, реализующий потенциальную опасность в реальный ущерб, можно представить в виде...

- А. таксономия опасностей
- В. номенклатура опасности
- С. квантификация опасности
- Д. триады опасности

9. Так как опасности носят скрытый характер, в БЖД важное место занимает....

- А. таксономия опасностей
- В. номенклатура опасности
- С. квантификация опасности
- Д. идентификация опасности

10. Вид риска, включающий профессиональный риск, риск населения, проживающего в конкретном районе, поллинозопасность и др. называется ...

- А. технико-экономический риск
- В. Социальный риск
- С. Риск заболеваний человека
- Д. Остаточный риск
- Е. Технологический риск

11. Пароксизмальные состояния есть следствие:

- А. превышения производственных нагрузок выше допустимых норм в течение длительного времени
- В. расстройств различного происхождения, характеризующихся кратковременной (от секунд до нескольких минут) потерей сознания (обмороки, эпилепсия).
- С. приема психотропных средств

19. Контроль и надзор за соблюдением норм охраны труда на производстве выполняются:

- А. Только администрацией и отделами (группами по охране труда) непосредственно на предприятии;
- В. Существует ведомственный, общественный и межотраслевой контроль;
- С. Выполнять контроль имеют право только специальные уполномоченные на то органы типа Госгортехнадзора или Госпожнадзора.

20. Расследование и учет несчастных случаев на производстве выполняется:

- А. Специальной комиссией, созданной на предприятии;
- В. Инспекцией труда;
- С. Прокуратурой.

21. Расследование несчастных случаев на производстве (с летальным исходом) выполняется в срок:

- А. До 3 дней;
- В. Не более 15 дней;
- С. В течение одних суток.

Тестовый контроль 2 по теме: Природные аспекты безопасности

1. Дайте определение термина “экология”:

- А. “Наука о жилище”;
- В. Наука о поведении человека в современном индустриальном обществе;
- С. Совокупность научных и технических и практических проблем взаимоотношений человека и природы.

2. Какие из перечисленных ниже веществ являются биогенными:

- А. Уголь, битум, нефть, известняк;
- В. Почвы, природные воды;
- С. Вода, воздух.

3. Антропогенное воздействие – это:

- А. Воздействие человека на окружающую среду;
- В. Охрана окружающей среды;
- С. Отходы, накопленные в результате деятельности человека.

4. Результаты деятельности Римского клуба:

- А. Выводы о грядущем экологическом коллапсе;
- В. Заключение о “пределах развития человеческого общества”;
- С. Заключение об истощении природных ресурсов.

5. Экологическая ниша – это:

- А. Совокупность требований к условиям жизни внутри экосистемы, предъявленных видами или популяцией;
- В. Положение вида в пространстве;
- С. Функциональная роль вида в сообществе.

6. Является ли озон токсикантом в нижних слоях атмосферы:

- А. Да;
- В. Нет;
- С. Не всегда.

7. Популяция – это:

- А. Группа особей одного вида;

- В. Группа особей, характеризующихся одной экологической нишей;
- С. Совокупность особей одного вида, населяющих определенное пространство, внутри которого осуществляется обмен генетической информацией.

8. Продуценты:

- А. Осуществляют фотосинтез;
- В. Переносят вещество и энергию;
- С. Потребляют первичную продукцию.

9. Закон толерантности звучит как:

- А. Факторы, присутствующие как в избытке, так и в недостатке по отношению к оптимальным требованиям организмов, являются лимитирующими;
- В. Экологические факторы, присутствующие в избытке, являются лимитирующими;
- С. Экологические факторы, присутствующие в недостатке, являются лимитирующими.

10. К пресноводным экосистемам относятся:

- А. Озера, пруды, водохранилища, текущие воды;
- В. Воды континентального шельфа, устья рек, лиманы;
- С. Глубоководные рифовые зоны.

11. Причинами деградации почв являются:

- А. Землетрясения, извержение вулканов, ураганы;
- В. Загрязнение атмосферы, открытые разработки, неправильная агротехника, вторичное засоление, чрезмерный выпас скота, процесс урбанизации, пестициды;
- С. Загрязнение почв тяжелыми металлами.

12. Причины демографических взрывов:

- А. Улучшение социально-экономических условий;
- В. Улучшение экологических факторов;
- С. Высокий уровень производства продовольственных товаров.

13. Закон Хельми (обеднения) звучит как:

- А. Индивидуальная система, работающая в среде с уровнем организации более низким, чем уровень организации самой системы, обречена на деградацию, вплоть до полного исчезновения;
- В. Любое изменение среды вызывает развитие цепных реакций в системе;
- С. Вещество, энергия, информация связаны в единую систему настолько, что любое изменение одного из них неизбежно приводит к изменению суммы вещественно-энергетических качеств системы.

14. Биомы – это:

- А. Наземные экосистемы;
- В. Пресноводные экосистемы;
- С. Морские экосистемы.

15. Биотические экологические факторы – это:

- А. Температура, влажность, давление, освещение;
- В. Аменсализм, паразитизм, мутуализм;
- С. Фитогенные, зоогенные, микробиогенные, антропогенные факторы.

16. К абиотическим экологическим факторам относятся:

- А. Первичные периодические факторы, связанные с вращением Земли;

- В. Вторичные периодические факторы;
- С. Климатические, эдафогенные, орографические, химические факторы.

17. Экологический фактор – это:

- А. Любое условие среды, способное оказывать прямое или косвенное влияние на живой организм хотя бы на одной из фаз его развития;
- В. Факторы неживой природы;
- С. Факторы живой природы.

18. Популяцию характеризуют:

- А. Численность, плотность, рождаемость, смертность;
- В. Первичная биологическая продуктивность;
- С. Вторичная биологическая продуктивность.

19. Экологические пирамиды характеризуют:

- А. Соотношение между продуцентами, консументами и редуцентами в естественных экосистемах, выраженное в массе, численности или энергии и в виде графических моделей;
- В. Численность особей при движении от продуцентов к консументам;
- С. Поток энергии через последовательные трофические уровни.

20. Консументы – это:

- А. Гетеротрофные организмы;
- В. Растительные организмы;
- С. Организмы, потребляющие первичную продукцию и накопленную в ней энергию.

21. Редуценты – это:

- А. Организмы, разлагающие органические остатки;
- В. Организмы 2-го порядка, т. е. плотоядные;
- С. Хищники.

22. К первичной продуктивности относится:

- А. Биомасса, произведенная в процессе фотосинтеза;
- В. Биомасса, произведенная консументами;
- С. Общая масса живого вещества на планете.

23. Биом включает:

- А. Крупную региональную или субконтинентальную биосистему, характеризующуюся каким-либо основным типом растительности или другой характерной особенностью ландшафта;
- В. Тундру и тайгу;
- С. Степи и полустепи.

24. Биомасса – это:

- А. Выраженное в единицах массы количество живого вещества, приходящееся на единицу площади или объема;
- В. Общая масса всех растений;
- С. Общая масса всех животных и микроорганизмов.

25. Круговорот углерода – это:

- А. Фиксация атомарного углекислого газа в зеленых организмах;
- В. Окисление углерода в тканях и возврат его в атмосферу;

С. Фиксация атомарного углекислого газа в зеленых организмах, потребление части фиксированного углерода животными, которые в процессе дыхания выделяют CO_2 , и разложение мертвых растений и животных микроорганизмами почвы с возвратом углекислого газа в атмосферу.

26. Круговорот фосфора – это:

- А. Круговорот, связанный с процессами обмена веществ в растениях и животных, наземный и морской;
- В. Процесс выветривания фосфора из горных пород;
- С. Применение фосфатных удобрений.

Тестовый контроль 3 по теме: Антропогенное воздействие на окружающую среду

1. Виды загрязнений атмосферы:

- А. Газообразные;
- В. Газообразные, твердые, аэрозоли;
- С. Аэрозоли.

2. Причины возникновения кислотных дождей:

- А. Выбросы в атмосферу газообразных соединений азота, диоксида серы, сернистого ангидрида;
- В. Антропогенные выбросы диоксида серы;
- С. Антропогенные выбросы соединений азота.

3. Назовите основные источники выбросов в атмосферу соединений серы:

- А. Тепловые электростанции;
- В. Автомобильный транспорт;
- С. Металлургические производства, ТЭЦ, автомобильный транспорт.

4. Методы борьбы с загрязнением атмосферы вдоль автострад в Японии:

- А. Кустарниковые насаждения;
- В. Отсос воздуха вдоль автострад;
- С. Применение фильтров на выхлопных трубах.

5. Экоцид – это:

- А. Преднамеренное воздействие человека на природу в военных целях;
- В. Массированные бомбардировки территорий с применением напалма и химических веществ;
- С. Военные действия с применением тактики “выжженной земли”, например в Индокитае.

6. Виды антропогенных загрязнений окружающей среды:

- А. Химические, биологические, физические;
- В. Химические и физические;
- С. Химические.

7. Причины участившихся случаев появления “красных приливов”:

- А. Массовое развитие (вспышка), “гиперцветение” пиропитовых водорослей, связанное с чрезмерным сбросом в океан органических веществ;
- В. Локальный слив химических веществ, которые, взаимодействуя с солевыми растворами, дают специфическую окраску вод;
- С. Массовая гибель фитопланктона в результате токсичного действия загрязняющих веществ.

8. Истощение озонового слоя происходит в результате:

- А. Наличия в атмосфере хлорфторуглеродов, “гашения” озона выбросами сверхзвуковых самолетов и носителями космических кораблей, сложных физико-химических атмосферных процессов, происходящих в холодный период года;
- В. Истребления лесов и, как следствие, сокращения количества кислорода в атмосфере;
- С. Усиления вулканической активности.

9. Дампинг – это:

- А. Захоронение радиоактивных веществ;
- В. Слив жидких радиоактивных отходов в океан;
- С. Неконтролируемый сброс вредных химических веществ.

10. Причины возникновения парникового эффекта:

- А. Наличие в атмосфере антропогенных примесей, которые, пропуская солнечные лучи, препятствуют длинноволновому тепловому излучению с поверхности земли;
- В. Загрязнение атмосферы пылью;
- С. Антропогенное воздействие на земную поверхность (обезлесивание, опустынивание), приводящее к изменению отражательной способности поверхности.

11. Загрязнителем может быть:

- А. Любой физический агент, химическое вещество и биологический вид, попадающие в окружающую среду или возникающие в ней в количествах, выходящих за рамки своей обычной концентрации – предельных естественных колебаний или среднего природного фона в рассматриваемое время;
- В. Химические вещества, не разрушаемые биологическими процессами;
- С. Вещества, не входящие в естественные круговороты веществ.

12. Условия образования фотохимического смога:

- А. Солнечная радиация, повышенное количество в атмосфере окислов азота, пониженная влажность, безветрие;
- В. Повышенная влажность, присутствие в атмосфере окислов серы в количестве 10 мг/м^3 , безветренная погода;
- С. Солнечная радиация, безветренная погода, высокая влажность.

13. Говоря об эффекте суммации загрязняющих атмосферу веществ, имеют в виду:

- А. Одновременное воздействие на организм нескольких вредных веществ;
- В. Одновременное воздействие на организм нескольких различных вредных веществ, обладающих сходным неблагоприятным воздействием на организм;
- С. Что качество воздуха будет соответствовать установленным нормативам при условии, когда сумма отношений концентрации каждого вещества к его ПДК будет меньше единицы.

14. Основными загрязнителями гидросферы являются:

- А. Тяжелые металлы, СПАВ, органические соединения, нефтепродукты, пестициды;
- В. Нефтепродукты, тяжелые металлы;
- С. Пестициды, нефтепродукты.

15. Основные источники загрязнения морских экосистем:

- А. Поступление токсикантов с речными стоками;
- В. Аварии танкеров, морской транспорт;
- С. Поступление токсикантов с речными стоками и из атмосферного воздуха, аварии танкеров, морской транспорт, прямой сброс, уничтожение отходов в море.

16. Согласно экологическому мониторингу морские экосистемы ранжированы по степени деградации следующим образом (в порядке убывания):

- А. Азовское, Черное, Каспийское, Балтийское, Японское, Баренцево, Охотское, Белое, Лаптевых, Карское, Восточно-Сибирское, Берингово, Чукотское;
- В. Баренцево, Охотское, Белое, Лаптевых, Карское, Восточно-Сибирское, Берингово, Чукотское, Азовское, Черное, Каспийское, Балтийское, Японское;
- С. Восточно-Сибирское, Берингово, Чукотское, Азовское, Черное, Каспийское.

17. Мероприятия, позволившие американским экологами снизить антропогенное воздействие на Великие озера и вернуть некоторым из них олиготрофный статус:

- А. Для всех вредных производств были установлены предельные нормы сброса загрязняющих веществ, на целлюлозно-бумажных предприятиях были сделаны отстойники для сбора тяжелых металлов, под контроль был взят процесс эвтрофирования;
- В. Были значительно сокращены поступления фосфорорганических пестицидов;
- С. Целлюлозно-бумажные предприятия прекратили сброс загрязненных стоков без предварительной очистки.

18. Источники загрязнения почв:

- А. Промышленные предприятия и сельское хозяйство;
- В. Горно-добывающая промышленность, обогатительные фабрики (хвостохранилища);
- С. Бытовые предприятия и жилые дома, сельское хозяйство, транспорт, теплоэнергетика, промышленные предприятия.

19. Тенденцией накопления в почвах обладают:

- А. Железо, ртуть, свинец, медь; В. Пестициды;
- С. Радиоактивные нуклиды и металлы с высокими ионными потенциалами (образующие труднорастворимые соединения и не склонные к миграции).

20. При загрязнении водной среды нефть:

- А. Разливается по поверхности, а затем выбрасывается волнами на берег; В. Разливается по поверхности и затем опускается на дно;
- С. Разливается по поверхности, частично испаряется и растворяется, эмульгируется, биоразлагается, разрушается механически, погружается в средние водные слои, опускается на дно;

21. Бытовые сточные воды содержат следующие загрязнители:

- А. Органические вещества;
- В. СПАВ и органические вещества;
- С. СПАВ, минеральные и органические вещества, бактерии.

22. Минеральные загрязняющие вещества – это:

- А. Песок, глинистые частицы;
- В. Частицы руды, шлака, песок, глинистые частицы, минеральные соли, растворы кислотщелочей;
- С. Минеральные соли, растворы кислот щелочей.

23. СПАВ – это:

- А. Химические загрязнители любого происхождения; В. Синтетические вещества;
- С. Входящие в состав моющих растворов химические поверхностно- активные вещества.

24. Пестициды поступают в гидросферу посредством:

- А. Прямого сброса;
- В. Со сточными водами;
- С. С дождевыми и талыми водами.

25. Источники загрязнителей пресных вод:

- А. Нефтепродукты и бытовые стоки;
- В. Нефтепродукты, бытовые стоки, промышленные стоки, радиоактивные отходы, сельскохозяйственные отходы;
- С. Нефтепродукты, бытовые стоки, сельскохозяйственные отходы.

26. Источники загрязнения морских вод:

- А. Бытовые сточные воды, морские суда, промышленные стоки, нефть, радиоактивные отходы, токсичные вещества;
- В. Нефть, радиоактивные отходы, токсичные вещества;
- С. Бытовые сточные воды, морские суда, нефть.

27. Смолообразные комки нефти образуются в результате:

- А. Испарения летучих веществ;
- В. Ее растворения в морской воде;
- С. Окисления под действием ультрафиолетовых лучей.

28. Отравляющее действие на почвы оказывают:

- А. Выхлопные продукты автомашин, газы металлургических заводов;
- В. Пыль цементных заводов и пустой породы угольных копей, рудных месторождений, выхлопные продукты автомашин, газы металлургических заводов, шахтные кислые сернистые воды;
- С. Кислотные дожди.

29. Вторичное засоление почв наиболее распространено в:

- А. Африке, Азии, Америке и Индии;
- В. Африке;
- С. Пустынях Сахеля.

30. Искусственное заболачивание почв связано с:

- А. Применением поливного земледелия без регулирования водного режима;
- В. Постоянным и длительным переувлажнением почв;
- С. Большим количеством осадков и слабым испарением.

31. Какие природные факторы воздействуют на человека?

- А. ЭМВ; магнитные бури, естественное радиоактивное излучение;
- В. Магнитные бури;
- С. Природно-климатические.

32. Влияют ли на здоровье человека естественные природные факторы?

- А. Да;
- В. Нет;
- С. Не всегда.

1. Теория катастроф была выдвинута:

- a) А.Е. Шайдеггерв) Ж. Кювье
- c) Старкель
- d) Хван.

2. Гибель или поражение 10 пострадавших и более, требующих неотложной медицинской помощи, принято называть:

- a) чрезвычайным происшествиемв) катастрофами
- c) чрезвычайной ситуацией
- d) чрезвычайным событием.

3. Укажите причины чрезвычайной ситуации:

- a) природные процессы, обусловленные действием земного вращения
- в) нарушение правил техники безопасности при ведении строительных и ремонтных работ c) воздействие внешних природных факторов, приводящих к старению сооружений и снижению их физико-механических показателей
- d) все перечисленное.

4. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

- a) стихийные бедствия
- в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктовc) проектно-конструкторские недоработки в механизмах и оборудовании
- d) терроризм.

5. Вид риска, который возрастает до максимума в зонах активных разломов, извержений вулканов, в районах с интенсивными атмосферными и гидрологическими процессами и пр.:

- a) добавочный риск в) приемлемый риск c) естественный риск
- d) антропогенный риск.

6. Противооползневые мероприятия включают:

- a) террасирование склонов, разгрузка оползневых склоновв) посадка деревьев и кустарников, укрепление склонов
- c) верны все ответы.

7. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: человеческие жертвы, эпидемии, вывод из воспроизводства значительной части природных ресурсов, сельскохозяйственных угодий и культур:

- a) социально-экологическому
- в) временному
- c) социально-психологическому.

8. Дестабилизирующие факторы могут выражаться в виде:

- a) активизации неблагоприятных природных процессов
- в) накопления проектно-производственных дефектов в сооруженияхc) сбоев в работе оборудования
- d) неправильных действий инженерно-технического персоналаe) все перечисленное.

9. ЧС, в результате которой пострадали свыше 10, но не более 50 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 100, но не более 300 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 1 тыс., но не более 5 тыс. МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы населенного пункта, города, района

- a) территориальнаяв) локальные
- c) региональные

- d) федеральные
- e) трансграничная
- f) местная.

10. Стадия, которая характеризует действие остаточных факторов и сложившихся чрезвычайных условий, называется:

- a) процесс чрезвычайного события)
- стадия затухания
- с) инициирование чрезвычайного события
- d) стадия накопления отклонений

Тестовый контроль 1 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 2

1. Обстановка на определенной территории, сложившаяся в результате аварии, опасного природного явления, катастрофы, которые могут повлечь или повлекли за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей или окружающей среде и пр., называется:

- a) чрезвычайным происшествием)
- чрезвычайной ситуацией
- с) чрезвычайным бедствием
- d) чрезвычайным событием.

2. Укажите причины чрезвычайной ситуации:

- a) воздействие внешних природных факторов, приводящих к коррозии материалов конструкций
- в) низкое качество строительных материалов
- с) природные процессы, обусловленные разницей температур
- d) все перечисленное.

3. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

- a) стихийные бедствия
- в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов
- с) сложность технологий
- d) терроризм.

4. Вид риска, который максимален в районах концентраций крупнейших промышленных предприятий, концентрации населения:

- a) добавочный риск
- в) приемлемый риск
- с) естественный риск
- d) антропогенный риск.

5. Стадия, во время которой происходит высвобождение факторов риска (энергии или вещества), оказывающих неблагоприятное воздействие на население, объекты и природную среду, называется:

- a) процесс чрезвычайного события)
- стадия затухания
- с) инициирование чрезвычайного события
- d) стадия накопления отклонений.

6. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: внешняя внезапность, быстрое развитие событий, неожиданность возникновения:

- a) социально-экологический)
- временной.
- с) социально-психологический
- d) экономический.

7. Выделите этапы работы по борьбе с наводнениями:

- а) прогноз стихийного бедствия и организация работ по снижению возможных ЧС
 - в) оповещение руководителей учреждений, объектов народного хозяйства, командированных частей и населения с)
- верны все ответы.

8. ЧС, в результате которой пострадали свыше 50, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 300, но не более 500 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 5 тыс., но не более 0,5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы субъекта РФ:

- а) территориальная
- б) локальные
- с) региональные
- д) федеральные
- е) трансграничная
- ф) местная.

9. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

- а) вызванные халатностью обслуживающего персонала
- б) индустриальные катастрофы
- с) аварии на ЯУ инженерно-исследовательских центров с РА загрязнением территории
- д) транспортные катастрофы
- е) аварии на электросистемах.

10. Массовое заболевание растений и резкое увеличение вредителей сельскохозяйственных растений на территории нескольких стран или континентов, называется:

- а) пандемия
- б) панзоотия
- с) панфитотия
- д) верны все ответы.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 3

1. Нарушение нормальной жизнедеятельности, вызванное аварией, катастрофой, стихийным или экологическим бедствием, эпидемией, эпизоотией и пр., приведшее или могущее привести к людским и материальным потерям:

- а) чрезвычайным происшествием
- б) чрезвычайной ситуацией
- с) чрезвычайным бедствием
- д) чрезвычайным событием.

2. Укажите признаки чрезвычайной ситуации:

- а) внешняя неожиданность
 - б) быстрое развитие
 - с) внезапность возникновения
 - д) стрессовые состояния людей
- е) все перечисленное.

3. Исключите неверный ответ во внутренних причинах чрезвычайных ситуаций:

- а) сложность технологий
- б) недостаточная квалификация обслуживающего персонала
- с) терроризм
- д) низкая трудовая и технологическая дисциплины.

4. Вид риска, который служит для разработки контрмер в отношении катастрофических явлений рационального размещения хозяйственных объектов:

- a) антропогенный риск)
- добавочный риск
- с) естественный риск
- d) приемлемый риск.

5. Стадия, лежащая лежащего в основе ЧС:

- a) процесс чрезвычайного события)
- стадия затухания
- с) инициирование чрезвычайного события
- d) стадия накопления отклонений.

6. Техногенные опасности оказывают негативное воздействие.

- a) на человека
- в) на природную среду
- с) на элементы техносферы
- d) одновременно на все перечисленные выше элементы.

7. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: много- и разноплановость последствий, их цепной характер.

- a) организационно-управленческий)
- временной
- с) специфический
- d) экономический.

8. ЧС, в результате которой пострадали свыше 50, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 500, но не более 1000 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 0,5 млн, но не более 5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы двух субъектов РФ.

- a) территориальная)
- локальные
- с) региональные
- d) федеральные
- e) трансграничная
- f) местная.

9. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

- a) вызванные халатностью обслуживающего персонала)
- индустриальные катастрофы
- с) аварии на водных коммуникациях, вызвавшие значительное число человеческих жертв
- d) транспортные катастрофы
- e) аварии на трубопроводах, вызвавшие массовый выброс транспортируемых веществ.

10. Распространение инфекционной болезни сельскохозяйственных растений на значительной территории, или увеличение активности вредителей растений, называется:

- a) эпидемия в)
- эпизоотия с)
- эпифитотия
- d) верны все ответы.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 4

1. Укажите проблемы анализа и исследования катастроф:

- a) страхования от стихийных явлений)
- мониторинг

- с) оценка частоты повторяемости очень редких событий
 - д) картографирования угрожаемых территорий
- с) все перечисленное.

2. Укажите признаки чрезвычайной ситуации:

- а) дестабилизация окружающей среды
 - б) большая опасность для человека
 - с) сложности прогнозирования хода событий и принятия решений
 - д) остроконфликтность
- с) все перечисленное.

3. Укажите причины чрезвычайной ситуации:

- а) проектно-производственные дефекты сооружений
- б) военная деятельность
- с) природные процессы, обусловленные действием гравитации
- д) все перечисленное.

4. Исключите неверный ответ во внутренних причинах чрезвычайных ситуаций:

- а) сложность технологий
- б) недостаточная квалификация обслуживающего персонала
- с) стихийные бедствия
- д) физический и моральный износ оборудования и механизмов.

5. Стадия, которая охватывает период от перекрытия (ограничения) источника опасности – локализации ЧС, до полной ликвидации ее прямых и косвенных последствий, включая всю цепочку вторичных, третичных и т.д. последствий, называется:

- а) процесс чрезвычайного события
- б) стадия затухания
- с) инициирование чрезвычайного события
- д) стадия накопления отклонений.

6. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: неопределенность ситуации, сложность принятия решений, необходимость быстрого реагирования, необходимость привлечения большого числа организаций и специалистов для ликвидации последствий.

- а) временной
- б) экономический
- с) организационно-управленческий
- д) специфический.

7. ЧС, в результате которой в результате которой пострадали свыше 500, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 1000 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы субъектов РФ.

- а) территориальная
- б) локальные
- с) региональные
- д) федеральные
- е) трансграничная
- ф) местная.

8. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

- а) вызванные халатностью обслуживающего персонала
- б) индустриальные катастрофы
- с) аварии на очистных сооружениях
- д) транспортные катастрофы

е) пожары, возникающие в результате взрывов на пожароопасных объектах.

9. К чрезвычайным ситуациям экологического характера относят все явления приводящие к изменениям:

- а) атмосферы земли
- в) воздушного и водного пространств)
- выброс отравляющих веществ
- д) все перечисленное.

10. Необычайно широкое распространение инфекционной болезни животных, охватывающее страну, группу стран, континент, называется:

- а) пандемия в)
- панзоотия с)
- панфитотия
- д) верны все ответы.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 5

1. Цепь природных явлений, каждое из которых влечёт за собой изменение других, связанных с ним явлений называется:

- а) динамизм в)
- уязвимость
- с) парагенетическая связь
- д) катастрофизм.

2. Укажите причины чрезвычайной ситуации:

- а) низкое качество выполнения строительных работ
- в) действие окислителей, парогазовой и жидкой агрессивных сред
- с) нарушений правил эксплуатации сооружений и технологических процессов производства
- д) все перечисленное.

3. Исключите неверный ответ во внутренних причинах чрезвычайных ситуаций:

- а) низкая трудовая и технологическая дисциплины
- в) физический и моральный износ оборудования и механизмов
- с) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов
- д) проектно-конструкторские недоработки в механизмах и оборудовании.

4. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: внешняя внезапность, быстрое развитие событий, неожиданность возникновения:

- а) социально-экологический в)
- временной.
- с) социально-психологический.
- д) экономический.

5. Тип чрезвычайной ситуации, к которой относятся социально-политические конфликты.

- а) преднамеренные. в)
- непреднамеренные.

с) неосторожные.

6. ЧС, занимающие территорию нескольких областей и экономических районов:

- а) местные в) локальные
- с) региональные
- д) федеральные.

7. Стадия, во время которой происходит разрушительное действие инициирующего события многократно (иногда в сотни раз) усиливается в результате вовлечения энегронасыщенных, токсичных, биологически активных компонентов.

- а) процесс чрезвычайного события в) стадия затухания
- с) инициирование чрезвычайного события
- д) стадия накопления отклонений.

8. ЧС, поражающие факторы которых выходят за пределы РФ, либо ЧС, которая произошла за рубежом и затрагивает территорию России.

- а) территориальная в) локальные
- с) региональные
- д) федеральные
- е) трансграничная
- ф) местная.

9. Основные виды последствий ЧС:

- а) гибель и заболевания людей
- в) разрушения технологических объектов с) радиоактивное и химическое загрязнение
- д) бактериальное заражение е) все перечисленное.

10. Территория, на которую воздействуют опасные и вредные факторы ЧС, с расположенными на ней населением, животными, зданиями и сооружениями, инженерными сетями и коммуникациями называется:

- а) эпицентром поражения в) очагом поражения
- с) гипоцентром поражения
- д) радиус поражения.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 6

1. Периодически повторяющееся событие, разрушительный эффект которого зависит от размаха, продолжительности и интенсивности экзо- и эндопроцессов, называется:

- а) чрезвычайным происшествием в) катастрофами
- с) чрезвычайной ситуацией
- д) чрезвычайным событием.

2. Цепь природных явлений, каждое из которых влечёт за собой изменение других, связанных с ним явлений называется:

- a) динамизм в)
- уязвимость с)
- каскадность
- d) катастрофизм.

3. Исключите неверный ответ во внутренних причинах чрезвычайных ситуаций:

- a) проектно-конструкторские недоработки в механизмах и оборудовании в)
- сложность технологий
- с) военная деятельность
- d) недостаточная квалификация обслуживающего персонала.

4. Опасности, которые обуславливают стихийные бедствия, климатические условия, рельеф местности, гидро-метеогенные катастрофы, называются:

- a) опасности естественного происхождения. в)
- опасности антропогенного происхождения. с)
- опасности непреднамеренные.

5. Укажите источник, который не относится к техногенным опасностям:

- a) дефекты и иные неисправности в технических системах. в)
- неправильное использование технических систем.
- с) элементы техносферы.
- d) элементы биосферы.
- e) наличие отходов, сопровождающих эксплуатацию технических систем.

6. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: страх, депрессии, паника, дестабилизация психологической устойчивости населения.

- a) социально-экологический в)
- временной.
- с) социально-психологический.
- d) экономический.

7. Тип чрезвычайной ситуации, к которому относятся транспортные катастрофы, социально-политические конфликты:

- a) природные
- в) антропогенные
- с) природно-антропогенные.

8. Стадия, которая характеризуется внезапным высвобождением энергии или вещества:

- a) процесс чрезвычайного события в)
- стадия затухания
- с) инициирование чрезвычайного события
- d) стадия накопления отклонений.

9. Очаги поражения в зависимости от природы источника опасных факторов могут быть:

- a) круглой формы в)
- полосной формы
- с) неправильной формы
- d) все перечисленное.

10. Выберите виды техногенных катастроф по субъективному отношению:

- a) вызванные халатностью обслуживающего персонала)
индустриальные
- с) вызванные внешними факторами
- d) транспортные
- e) вызванные непредвиденными и нежелательными последствиями штатного функционирования технологических систем.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 7

1. Нарушение нормальной жизнедеятельности людей на объекте или определенной территории, вызванное аварией, катастрофой, стихийным или экологическим бедствием и т.д. называется:

- a) глобальная катастрофа в)
чрезвычайная ситуация
- с) внезапно возникшая обстановка, характеризующаяся неопределенностью ситуации
- d) нет правильного ответа.

2. Цепь природных явлений, каждое из которых влечёт за собой изменение других, связанных с ним явлений называется:

- a) динамизм в)
уязвимость
- с) пусковой механизм
- d) катастрофизм.

3. Событие, сопряженное с нанесением ущерба природной среде, жертвами, прямыми экономическими потерями и пр. из-за внешних воздействий природного и техногенного происхождения, называется:

- a) чрезвычайным происшествием в)
катастрофами
- с) чрезвычайной ситуацией
- d) чрезвычайным событием.

4. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

- a) стихийные бедствия
- в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов в)
недостаточная квалификация обслуживающего персонала
- d) терроризм.

5. Выберите критерий чрезвычайной ситуации, которому соответствуют следующие параметры: выход из строя целых инженерных систем и сооружений, необходимость использования большого числа разнообразной техники.

- a) социально-экологический в)
временной
- с) социально-психологический
- d) экономический.

6. ЧС, которые возникают на отдельных объектах народного хозяйства, вследствие которых устраняются собственными силами:

- a) территориальная

- в) локальные
- с) региональные
- д) федеральные
- е) трансграничная
- ф) местная.

7. Стадия, при которой накопленные дестабилизирующие факторы вызывают нарушение в привычном функционировании системы:

- а) процесс чрезвычайного события)
- стадия затухания
- с) инициирование чрезвычайного события
- д) стадия накопления отклонений.

8. Установите соответствие между формой очага поражения и видом стихийных явлений:

Форма очага поражения	Вид стихийного явления
1. круглая форма	а) цунами, оползни
2. полосная форма	в) ураганы, смерчи, затопления, селевые потоки
3. неправильная форма	с) землетрясения

9. Выберите виды техногенных катастроф по объекту:

- а) вызванные халатностью обслуживающего персонала)
- индустриальные
- с) вызванные внешними факторами
- д) транспортные
- е) вызванные непредвиденными и нежелательными последствиями штатного функционирования технологических систем.

10. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

- а) вызванные халатностью обслуживающего персонала)
- индустриальные катастрофы
- с) гидродинамические аварии; прорыв плотин, дамб
- д) транспортные катастрофы
- е) аварии на водных коммуникациях, вызвавшие загрязнение ядовитыми веществами акваторий портов.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 8

1. Установите соответствие между различной продолжительностью и видом стихийных явлений:

Продолжительность	Вид стихийного явления
1. несколько минут	а) сели
2. несколько часов	в) оползни
3. дни	с) наводнения
4. месяцы	д) снежные лавины

2. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

- а) стихийные бедствия
- в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктов
- с) низкая трудовая и технологическая дисциплины
- д) терроризм.

3. Вид риска, который служит основой действий по разработке контрмер в отношении катастрофических явлений, рационального размещения хозяйственных объектов:

- a) антропогенный риск)
- добавочный риск
- с) естественный риск
- d) приемлемый риск.

4. Катаклизмы негативного характера влияют:

- a) атмосферу, водную среду, животный и растительный мир и т.д.в) жизнь и здоровье людей
- с) верны все ответы.

5. Чрезвычайные ситуации, возникающие в населенных пунктах, городе, в одном или нескольких районах, а так же в пределах области:

- a) территориальная)
- локальные
- с) региональные
- d) федеральные
- e) трансграничная
- f) местная.

6. Стадия, которая характеризуется накоплением дестабилизирующих факторов, называется:

- a) процесс чрезвычайного события)
- стадия затухания
- с) инициирование чрезвычайного события
- d) стадия накопления отклонений.

7. Снизить риск возникновения ЧС и тяжесть последствий позволяют:

- a) выявление причинно-следственных связей в формировании чрезвычайной ситуации в) знание природных особенностей региона
- с) знание о наличии опасных объектов, их количества
- d) все перечисленное.

8. Термин “гуманитарная катастрофа” обозначает:

- a) последствие социально-политических конфликтов, проявляющееся в устойчивых нарушениях в снабжении населения жизненно необходимыми средствами существования в) крайне острая форма разрешения противоречий между государствами с применением современных средств поражения
- с) событие сопровождающееся насилием, разрушением (взрывами, пожарами) объектов социально-бытового, военного, промышленного назначения.
- d) повреждения или разрушения искусственно созданных систем (в т.ч. технических)

9. Очаги поражения при воздействии опасных и вредных факторы ЧС бывают:

- a) простые в)
- сложные
- с) ненаправленные
- d) непрерывные.

10. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

- a) вызванные халатностью обслуживающего персонала в)
- индустриальные

- с) аварии на АЭС с разрушением производственных сооружений
- d) транспортные
- e) аварии на химически опасных объектах с выбросом (выливом, утечкой) СДЯВ.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 9

1. Цепь природных явлений, каждое из которых влечёт за собой изменение других, связанных с ним явлений называется:

- a) динамизм в)
- уязвимость
- с) многоступенчатость
- d) катастрофизм.

2. Характер воздействия поражающих факторов стихийных явлений на организм человека, здоровье будущих поколений и природную среду, имеет характер:

- a) внезапный в)
- латентный
- с) ненаправленный
- d) непрерывный e)
- долгосрочный
- f) относительный.

3. Исключите неверный ответ во внешних причинах чрезвычайных ситуаций:

- a) стихийные бедствия
- в) неожиданное прекращение подачи электроэнергии, газа, технологических продуктовс)
- физический и моральный износ оборудования и механизмов
- d) терроризм.

4. Для территории юга ДВ пусковым механизмом глубинной эрозии в речных долинах:

- a) обильные осадки
- в) хозяйственная деятельностьс)
- цунами
- d) все перечисленное.

5. Вид риска, который связан с каскадным развитием катастрофических явлений:

- a) антропогенный риск в)
- приемлемый риск
- с) естественный риск
- d) добавочный риск.

6. Термин “гуманитарная катастрофа” обозначает:

- a) военные конфликты
- в) социально-политические конфликтыс)
- техногенные катастрофы
- d) терроризм.

7. По скорости распространения опасности ЧС классифицируются на:

- a) внезапные
- в) стремительныес)
- умеренные

- d) плавные
- e) все перечисленное.

8. Выберите виды техногенных катастроф по месту возникновения:

- a) вызванные халатностью обслуживающего персонала)
индустриальные катастрофы
- с) столкновение или сход с рельсов железнодорожных составов (поездов в метрополитенах), повлекшие за собой групповое поражение людей
- d) транспортные катастрофы
- e) аварии в научно-исследовательских учреждениях осуществляющих разработку, изготовление, переработку, хранение и транспортировку бактериальных средств и препаратов или иных биологических веществ с выбросом в ОС.

9. К чрезвычайным ситуациям биологического характера относятся:

- a) эпидемии и пандемии в)
эпизоотии и панзоотии
- с) эпифитотии и панфитотии
- d) верны все ответы.

10. Широкомасштабное распространение инфекционной болезни среди одного или многих видов животных на определённой территории, значительно превышающее уровень заболеваемости, обычно регистрируемый на данной территории, называется:

- a) эпидемия в)
эпизоотия с)
эпифитотия
- d) верны все ответы.

Тестовый контроль 4 «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 10

1. ЧС, возникающие в результате взрыва:

- a) глобальные в)
техногенные с)
природные
- d) природно-техногенные.

2. Укажите причины опасных природных процессов:

- a) геофизические явления в)
природные пожары
- с) метеорологические явления
- d) все перечисленное.

3. Для территории юга ДВ пусковым механизмом мощной абразии на побережьях Японского и Охотского морей:

- a) обильные осадки в)
землетрясения
- с) цунами
- d) хозяйственная деятельность с) все перечисленное.

4. Укажите причины опасных природных процессов:

- a) морские гидрологические явления
- в) явления космического происхождения

- c) геологические явления
- d) все перечисленное.

5. Нарушение ландшафтов среднегорья в результате деятельности человека резко активизирует:

- a) криогенные и снежно-лавинные процессы)
- образование обвалов осыпей
- c) образование осыпей
- d) все перечисленное.

6. Вид риска, который служит основой действий по обеспечению безопасного проживания населения в изменяющихся условиях среды:

- a) антропогенный риск)
- добавочный риск
- c) естественный риск
- d) приемлемый риск.

7. Исключите неверный ответ в активной защите от природных опасностей:

- a) реконструкция природных объектов)
- использование укрытий
- c) мобилизация естественных ресурсов
- d) интервенция в механизм явления
- e) строительство инженерно-технических сооружений.

8. Под ЧС, возникшими в результате социально-политических конфликтов, понимаются:

- a) техногенные катастрофы
- в) военно-политические конфликты)
- межнациональные кризисы
- d) все перечисленное.

9. Установите соответствие между классификацией ЧС по скорости распространения и типом стихийных явлений:

Классификация ЧС	Тип стихийного явления
1. внезапные	a) пожары, гидродинамические аварии с образованием волны прорыва, аварии с выбросом газообразных ядовитых веществ
2. стремительные	в) паводковые наводнения, извержения вулканов, аварии с выбросом радиоактивных веществ
3. умеренные	с) засухи, эпидемии, аварии на промышленных очистных сооружениях
4. плавные	d) землетрясения, взрывы, лавины, цунами, смерчи, транспортные аварии

10. ЧС, в результате которой пострадали не более 10 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности не более 100 человек, либо материальный ущерб составляет не более 1 тыс. минимальных размеров оплаты труда (МРОТ) на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы объекта производственного или социального назначения:

- a) территориальная)
- локальные
- c) региональные
- d) федеральные
- e) трансграничная

f) местная.

Время выполнения – 15 минут

Тестовый контроль 5

по Теме 1.2. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени

1. Военное положение на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях вводит... (в соответствии с текстом Конституции РФ)

- 1) Президент Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Совету Федерации и Государственной Думе
- 2) Председатель Правительства Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Государственной Думе
- 3) Министр обороны Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации
- 4) Начальник Генерального штаба Вооруженных Сил Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Министру обороны
- 5) Секретарь Совета Безопасности Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Министру обороны

2. Чрезвычайное положение на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях вводит... (в соответствии с текстом Конституции РФ)

- 1) Президент Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Совету Федерации и Государственной Думе
- 2) Председатель Правительства Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Государственной Думе
- 3) Министр обороны Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации
- 4) Начальник Генерального штаба Вооруженных Сил Российской Федерации с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Министру обороны
- 5) Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий с незамедлительным сообщением об этом Президенту Российской Федерации и Министру обороны

3. Утверждение указа Президента Российской Федерации о введении военного положения относится к ведению... (в соответствии с текстом Конституции РФ)

- 1) Правительства Российской Федерации
- 2) Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 3) Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Совета Безопасности Российской Федерации
- 5) Министерства обороны Российской Федерации

4. Утверждение указа Президента Российской Федерации о введении чрезвычайного положения относится к ведению ... (в соответствии с текстом Конституции РФ)

- 1) Правительства Российской Федерации
- 2) Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 3) Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Совета Безопасности Российской Федерации

5) МЧС Российской Федерации

5. Осуществляет меры по обеспечению обороны страны, государственной безопасности, реализации внешней политики Российской Федерации ... (в соответствии с текстом Конституции РФ)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Совет Безопасности Российской Федерации

6. Основные направления военной политики Российской Федерации определяет... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Совет Безопасности Российской Федерации

7. Руководство Вооруженными Силами Российской Федерации, другими войсками, воинскими формированиями и органами осуществляет ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Министр обороны Российской Федерации
- 5) Начальник Генерального штаба Вооруженных сил Российской Федерации

8. Общевоинские уставы, Устав военной полиции Вооруженных Сил Российской Федерации утверждает ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Председатель Правительства Российской Федерации
- 3) Генеральный Прокурор Российской Федерации
- 4) Министр обороны Российской Федерации
- 5) Начальник Генерального штаба Вооруженных сил Российской Федерации

9. Положения о Боевом знамени воинской части, Военно-морском флаге Российской Федерации утверждает ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Председатель Правительства Российской Федерации
- 3) Генеральный Прокурор Российской Федерации
- 4) Министр обороны Российской Федерации
- 5) Начальник Генерального штаба Вооруженных сил Российской Федерации

10. Положения о воинском учете, призыве на военную службу, подготовке граждан Российской Федерации к военной службе утверждает ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Совет Безопасности Российской Федерации

11. Вооруженные Силы Российской Федерации – это ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

- 1) структура строевых частей и народного ополчения, созданная для обороны Российской Федерации
- 2) боевые, тыловые и вспомогательные части и подразделения находящиеся под территориальным командованием Вооруженных Сил Российской Федерации
- 3) государственная военная организация, составляющая основу обороны Российской Федерации
- 4) особая организация войсковых частей и кораблей, космических и авиационных летательных аппаратов, созданная для защиты Российской Федерации
- 5) сухопутные, морские, авиационные и космические части и соединения Вооруженных Сил Российской Федерации, несущие боевое дежурство

12. Управление Вооруженными Силами Российской Федерации осуществляет ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации через администрацию Президента
- 2) Глава Правительства Российской Федерации через Коллегию Правительства
- 3) Председатель Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации через комитет по обороне
- 4) Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации через Генеральный штаб
- 5) Министр обороны Российской Федерации через Министерство обороны Российской Федерации

13. Состояние войны, в случае вооруженного нападения на Российскую Федерацию другого государства или группы государств, а также в случае необходимости выполнения международных договоров Российской Федерации, объявляется ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «Об обороне»)

- 1) указом Президента Российской Федерации
- 2) постановлением Правительства Российской Федерации
- 3) федеральным законом Российской Федерации
- 4) приказом Министра обороны Российской Федерации
- 5) директивой начальника Генерального штаба Вооруженных сил Российской Федерации

14. Гражданская оборона – это ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) боевые действия по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий
- 2) деятельность МЧС России по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
- 3) система мероприятий Министерства обороны РФ по защите граждан Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий, а также при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
- 4) система мероприятий по подготовке к защите и по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих

при ведении военных действий или вследствие этих действий, а также при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

5) деятельность администраций субъектов РФ по защите населения, материальных и культурных ценностей на территории Российской Федерации от опасностей, возникающих при ведении военных действий на территории республик, краев и областей или вследствие этих действий, а также при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера

15. Что включают в себя «мероприятия гражданской обороны»? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

1) Деятельность дирекции предприятий и организаций, осуществляемая в области гражданской обороны в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации;

2) Боевые действия Министерства обороны РФ по защите населения и территории, осуществляемые в соответствии с динамикой развития военного конфликта

3) Организационная деятельность МЧС России, осуществляемая в области гражданской обороны в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации

4) Организационные и специальные действия, осуществляемые в области гражданской обороны в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации

5) Действия гражданских организаций гражданской обороны предприятий и организаций по подготовке защитных сооружений гражданской обороны, в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации

16. Территория, отнесенная к группе по гражданской обороне, - это... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

1) территория республики, края, области, автономного округа Российской Федерации, имеющая важное оборонное и экономическое значение

2) территория города или военно-морской базы имеющих важное оборонное и экономическое значение, с находящимися в нем военными объектами

3) территория города или иного населенный пункта вместе с омывающей их берега водной акваторией и воздушным пространством над ними, имеющая важное оборонное и экономическое значение и представляющая высокую степень опасности возникновения чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время;

4) территория, на которой расположен город или иной населенный пункт, имеющий важное оборонное и экономическое значение, с находящимися в нем объектами, представляющий высокую степень опасности возникновения чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время;

5) территория военного и промышленного объекта, представляющего высокую степень опасности возникновения чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время;

17. Отнесение территорий к группам по гражданской обороне осуществляется с целью... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

1) разработки и реализации мероприятий по гражданской обороне для защиты населения от поражающих факторов и последствий чрезвычайных ситуаций в военное время

2) обеспечения деятельности МЧС России для предотвращения чрезвычайных ситуаций и защиты населения в военное и мирное время

- 3) заблаговременной разработки и реализации мероприятий по предотвращению астероидной угрозы из космоса в объеме, необходимом и достаточном для защиты населения от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.
- 4) заблаговременной разработки планов по обеспечению населения противогазами в объеме, необходимом и достаточном для предотвращения чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время, с учетом мероприятий по защите населения и территорий в связи с чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера.
- 5) заблаговременной разработки и реализации мероприятий по гражданской обороне в объеме, необходимом и достаточном для предотвращения чрезвычайных ситуаций и защиты населения от поражающих факторов и последствий чрезвычайных ситуаций в военное и мирное время, с учетом мероприятий по защите населения и территорий в связи с чрезвычайными ситуациями природного и техногенного характера

18. Отнесение территорий городов или иных населенных пунктов к группам по гражданской обороне осуществляется в зависимости от их... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) оборонного и экономического значения, численности населения, а также нахождения на территориях организаций, отнесенных к категориям по гражданской обороне особой важности, первой и второй или представляющих опасность для населения и территорий в связи с возможностью химического заражения, радиационного загрязнения или катастрофического затопления
- 2) государственного, политического, оборонного и экономического значения, численности населения, а также нахождения на территориях организаций, отнесенных к категориям по гражданской обороне представляющих опасность для населения и территорий в связи с возможностью вулканической деятельности, химического заражения, радиационного загрязнения или катастрофического затопления
- 3) численности населения, а также нахождения на территориях субъектов РФ организаций, оборонного и экономического значения, крупных военных баз, складов ядерного и химического оружия, отнесенных к категориям по гражданской обороне особой важности, первой и второй
- 4) статуса (столиц регионов), численности населения, а также нахождения на территориях атомных электростанций, ядерных, химических, оборонных производств, морских портов и аэродромов, представляющих опасность для населения и территорий в связи с возможностью химического заражения, радиационного загрязнения или катастрофического затопления
- 5) оборонного и экономического значения, численности населения, а также нахождения на территориях космодромов, атомных электростанций, ядерных, химических, оборонных производств, морских портов и аэродромов, представляющих опасность для населения и территорий в связи с возможностью химического заражения, радиационного загрязнения или катастрофического затопления

19. Для территорий городов и иных населенных пунктов устанавливаются следующие группы по гражданской обороне ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Особо важная, первая, вторая, третья и четвертая группы
- 2) Первая, вторая и третья группы
- 3) Первая, вторая, третья, четвертая, пятая группы
- 4) Особая, первая, вторая и третья группы
- 5) Столичная, региональная, первая и вторая группы

20. К какой группе территорий по гражданской обороне относится территория ЗАТО (закрытого административно-территориального образования) Фокино?

- 1) К особо важной
- 2) К первой
- 3) К второй
- 4) К третьей
- 5) К четвертой

21. Нештатные формирования по обеспечению выполнения в Российской Федерации мероприятий по гражданской обороне – это ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) отдельные подразделения спасателей, укомплектованные призванными из запаса специалистами и направленными на ликвидацию последствий чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
- 2) формирования, создаваемые предприятиями и организациями из числа своих работников в целях участия в ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций.
- 3) формирования, создаваемые организациями из числа своих работников в целях участия в обеспечении выполнения мероприятий по гражданской обороне и проведения неотложных работ при ликвидации последствий применения противником оружия массового поражения
- 4) формирования, создаваемые организациями из числа своих работников в целях участия в обеспечении выполнения мероприятий по гражданской обороне и проведения не связанных с угрозой жизни и здоровью людей неотложных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций
- 5) формирования, создаваемые структурами МЧС из числа своих работников в целях участия в обеспечении выполнения мероприятий по гражданской обороне и проведения не связанных с угрозой жизни и здоровью людей неотложных работ при ликвидации чрезвычайных ситуаций.

22. Определяет основные направления единой государственной политики в Российской Федерации в области гражданской обороны ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

23. Утверждает План гражданской обороны и защиты населения Российской Федерации ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Председатель Правительство Российской Федерации
- 3) Председатель Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

24. Вводит в действие План гражданской обороны и защиты населения Российской Федерации на территории Российской Федерации или в отдельных ее местностях в полном объеме или частично ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации

- 2) Председатель Правительство Российской Федерации
- 3) Председатель Совета Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Председатель Государственной Думы Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

25. Обеспечивает проведение единой государственной политики Российской Федерации в области гражданской обороны ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

26. В Российской Федерации руководит организацией и ведением гражданской обороны ... (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

27. Кто в Российской Федерации определяет порядок эвакуации населения, материальных и культурных ценностей в безопасные районы? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

28. Кто осуществляет руководство гражданской обороной в Российской Федерации? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации
- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Министр Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

29. Кто осуществляет государственную политику в области гражданской обороны? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) Президент Российской Федерации
- 2) Правительство Российской Федерации
- 3) Совет Федерации Федерального Собрания Российской Федерации

- 4) Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации
- 5) Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий

30. Какие формирования не входят в состав сил гражданской обороны Российской Федерации? (в соответствии с текстом Федерального закона РФ «О гражданской обороне»)

- 1) спасательные воинские формирования МЧС России
- 2) подразделения Государственной противопожарной службы
- 3) аварийно-спасательные формирования и спасательные службы
- 4) нештатные формирования предприятий и организаций
- 5) воинские части и подразделения Вооруженных Сил Российской Федерации

Тест 6 Раздел 2. Основы военной службы

1. Как называется особый вид федеральной государственной службы, исполняемой гражданами, в Вооруженных Силах Российской Федерации?

- 1) государственная служба
- 2) военизированная охрана
- 3) военная служба
- 4) боевая служба
- 5) уставная служба

2. Сирены и прерывистые гудки предприятий и транспортных средств означают сигнал оповещения ...

- 1) ВОЗДУШНАЯ ТРЕВОГА
- 2) РАДИАЦИОННАЯ ОПАСНОСТЬ
- 3) ВНИМАНИЕ, ОПАСНОСТЬ
- 4) ВНИМАНИЕ ВСЕМ
- 5) ХИМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

3. Воинские звания подразделяются на ...

- 1) федеральные и муниципальные
- 2) командирские и штабные
- 3) войсковые и корабельные
- 4) рядовые и офицерские
- 5) действующие и в запасе

4. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет права и обязанности военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации и взаимоотношения между ними?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав
- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы
- 5) Дисциплинарный устав

5. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет правила внутреннего порядка в полку (подразделении)?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав
- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы

5) Дисциплинарный устав

6. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет положение Боевого знамени воинской части в строю, порядок совместного выноса и относа Государственного флага Российской Федерации и Боевого знамени воинской части?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав
- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы
- 5) Дисциплинарный устав

7. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет обязанности военнослужащих перед построением и в строю и требования к их строевому обучению?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав
- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы
- 5) Дисциплинарный устав

8. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет способы передвижения военнослужащих на поле боя и действия при внезапном нападении противника?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав
- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы
- 5) Дисциплинарный устав

9. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет виды поощрений и дисциплинарных взысканий, права командиров (начальников) по их применению?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав
- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы
- 5) Дисциплинарный устав

10. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет порядок подачи и рассмотрения обращений (предложений, заявлений и жалоб) военнослужащих?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав
- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы
- 5) Дисциплинарный устав

11. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации определяет права и обязанности должностных лиц гарнизона и военнослужащих, несущих гарнизонную и караульную службы?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав

- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы
- 5) Дисциплинарный устав

12. Какой из уставов Вооруженных Сил Российской Федерации регламентирует проведение гарнизонных мероприятий с участием войск?

- 1) Устав гарнизонной и караульной службы
- 2) Строевой устав
- 3) Корабельный устав
- 4) Устав внутренней службы
- 5) Дисциплинарный устав

13. В соответствии с какими требованиями осуществляется повседневная жизнь и деятельность военнослужащих в воинской части?

- 1) в соответствии с требованиями морально-психологической подготовки
- 2) в соответствии с требованиями строевой подготовки
- 3) в соответствии с требованиями внутренней службы
- 4) в соответствии с требованиями физической подготовки
- 5) в соответствии с требованиями боевой подготовки

14. Защита Отечества является ...

- 1) свободным выбором каждого гражданина Российской Федерации
- 2) почетной обязанностью гражданина Российской Федерации
- 3) долгом и обязанностью гражданина Российской Федерации
- 4) выбором жизненного пути гражданина Российской Федерации
- 5) долгом перед обществом и родителями

15. Военнослужащие находятся под защитой ...

- 1) командиров
- 2) старослужащих
- 3) солдатских матерей
- 4) бронезилетов
- 5) государства

16. По своему служебному положению и воинскому званию одни военнослужащие по отношению к другим могут быть ...

- 1) земляками или соседями
- 2) авторитетами или изгоями
- 3) старослужащими или молодыми
- 4) начальниками или подчиненными
- 5) специалистами или курсантами

17. Ближайший к подчиненному прямой начальник называется ...

- 1) старшим начальником
- 2) высшим начальником
- 3) непосредственным начальником
- 4) прямым начальником
- 5) большим начальником

18. Военнослужащие, которые по своему служебному положению и воинскому званию не являются по отношению к другим военнослужащим их начальниками или подчиненными, могут быть ...

- 1) земляками или соседями
- 2) авторитетами или изгоями
- 3) старослужащими или молодыми
- 4) старшими или младшими
- 5) специалистами или курсантами

19. Строгое соблюдение военнослужащими правил размещения, быта в воинской части (подразделении), несения службы суточным нарядом и выполнение других мероприятий повседневной деятельности называется ...

- 1) правопорядком
- 2) повседневным порядком
- 3) организационным порядком
- 4) внутренним порядком
- 5) внешним порядком

20. Основным содержанием повседневной деятельности военнослужащих является ...

- 1) физическая подготовка
- 2) медицинская подготовка
- 3) боевая подготовка
- 4) психологическая подготовка
- 5) специальная подготовка

21. Официальным символом и воинской реликвией воинской части, олицетворяющей ее честь, доблесть, славу и боевые традиции, указывающей на предназначение воинской части и ее принадлежность к Вооруженным Силам Российской Федерации является ...

- 1) Государственный герб
- 2) Государственный гимн
- 3) Государственный флаг
- 4) Боевое знамя
- 5) Штандарт Министра обороны

22. Строгое и точное соблюдение всеми военнослужащими порядка и правил, установленных федеральными конституционными законами, федеральными законами, общевоинскими уставами Вооруженных Сил Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и приказами (приказаниями) командиров (начальников) есть ...

- 1) внутренний порядок
- 2) организация службы
- 3) боевая подготовка
- 4) воинская дисциплина
- 5) правопорядок

23. Как называется вооруженный караульный, выполняющий боевую задачу по охране и обороне порученного ему поста?

- 1) дневальный
- 2) вахтенный
- 3) выводной
- 4) часовой
- 5) дежурный

24. Для подтверждения того, что караул, прибывший для смены, действительно назначен для этой цели, а также что лицо, прибывшее с приказом от имени начальников, которым караул подчинен, действительно уполномочено на то соответствующим начальником, устанавливается ...

- 1) шифр
- 2) извещение
- 3) код
- 4) пароль
- 5) отзыв

25. Установленное Уставом размещение военнослужащих, подразделений и воинских частей для их совместных действий в пешем порядке и на машинах называется ...

- 1) строем
- 2) шеренгой
- 3) флангом
- 4) фронтом
- 5) интервалом

26. Строй, в котором военнослужащие расположены в затылок друг другу называется ...

- 1) колонной
- 2) глубиной строя
- 3) рядом
- 4) интервалом
- 5) дистанцией

27. Как называется военнослужащий, движущийся головным в указанном направлении?

- 1) ведущий
- 2) лидер
- 3) направляющий
- 4) головной
- 5) замыкающий

28. Как называется военнослужащий, движущийся последним в колонне?

- 1) арьергард
- 2) аутсайдер
- 3) ведомый
- 4) концевой
- 5) замыкающий

29. В боевой состав Военно-Морского флота входят ...

- 1) боевые корабли
- 2) корабли специального назначения
- 3) морские суда обеспечения
- 4) рейдовые суда обеспечения
- 5) суда на подводных крыльях

30. Укажите воинское звание военнослужащего соединений и частей Сухопутных войск равнозначное корабельному званию «капитан 3 ранга»?

- 1) капитан
- 2) штабс-капитан
- 3) полковник
- 4) майор
- 5) подполковник

31. Укажите воинское звание военнослужащего соединений и частей Сухопутных войск равнозначное корабельному званию «старшина 1 статьи»?

- 1) ефрейтор
- 2) младший сержант
- 3) сержант
- 4) старшина
- 5) старший сержант

32. Укажите корабельное воинское звание военнослужащего ВМФ равнозначное воинскому званию «Старший сержант» военнослужащих соединений и частей Сухопутных войск?

- 1) мичман
- 2) старшина второй статьи
- 3) старшина первой статьи
- 4) старшина
- 5) главный корабельный старшина

33. Укажите корабельное воинское звание военнослужащего ВМФ равнозначное воинскому званию «майор» военнослужащих соединений и частей Сухопутных войск?

- 1) мичман
- 2) капитан-лейтенант
- 3) капитан 3 ранга
- 4) капитан 2 ранга
- 5) капитан 1 ранга

Тест 6 Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

1. Укажите среднюю расчетную продолжительность жизни человека, выкуривающего не более пачки сигарет в неделю?

- 1) 80 лет
-)
- 2) 70 лет
-)
- 3) 60 лет
-)
- 4) 50 лет
-)
- 5) 35 лет
-)

2. Укажит средню расчетну продолжительность жизн человек . е ю ю ь и а, употребляющего алкоголь крепостью 40° не более 0,5 л. в неделю?

- 1) 80 лет
- 2) 70 лет
- 3) 60 лет
- 4) 50 лет
- 5) 35 лет

3. Какой расчетный срок жизни отведен наркоману, после начала употребления легких наркотиков?

1) 5 лет

- 2) 8 лет
- 3) 10 лет
- 4) 12 лет
- 5) 15 лет

4. Какой расчетный срок жизни отведен наркоману, после начала употребления тяжелых наркотиков?

- 1) 0,5 года
- 2) 1 год
- 3) 1,5 года
- 4) 5 лет
- 5) 10 лет

5. Укажите вещество в табаке, приводящее к поражению нервной системы, органов дыхания, пищеварения, чувств, кровеносной системы?

- 1) никотин
- 2) мышьяк, синильная кислота
- 3) радиоактивный полоний
- 4) канцерогенные смолы
- 5) угарный газ

6. Укажите вещество в табаке, приводящее к отравлению всего организма?

- 1) никотин
- 2) мышьяк
- 3) радиоактивный полоний
- 4) канцерогенные смолы
- 5) угарный газ

7. Укажите вещество в табаке, приводящее к отравлению всего организма?

- 1) никотин
- 2) синильная кислота
- 3) радиоактивный полоний-210
- 4) канцерогенные смолы
- 5) угарный газ

8. Укажите вещество в табаке, приводящее к болезням крови и раковым заболеваниям?

- 1) никотин
- 2) синильная кислота
- 3) радиоактивный полоний-210
- 4) канцерогенные смолы
- 5) угарный газ

9. Укажите вещество в табаке, приводящее к болезням сердца и крови и нервно-психическим заболеваниям?

- 1) никотин
- 2) синильная кислота
- 3) нервно-сердечные яды
- 4) канцерогенные смолы
- 5) угарный газ

10. Укажите вещество в табаке, приводящее к раковым заболеваниям, болезням органов дыхания?

- 1) никотин
- 2) синильная кислота
- 3) нервно-сердечные яды
- 4) канцерогенные смолы
- 5) угарный газ

11. Укажите вещество в табаке, приводящее к нарушению дыхания, болезням сердца?

- 1) никотин
- 2) синильная кислота
- 3) нервно-сердечные яды
- 4) канцерогенные смолы
- 5) угарный газ

12. Укажите вещество в табаке, приводящее к нарушению деятельности органов чувств?

- 1) никотин
- 2) синильная кислота
- 3) нервно-сердечные яды
- 4) канцерогенные смолы
- 5) стирол

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1.

1. Понятие катастрофа. Классификация ОПП.
2. Причины и механизм возникновения землетрясений. Структурные элементы землетрясений. Какие крупнейшие землетрясения Вы знаете? Приведите примеры.
3. Антропогенный кризис угроза существования человечества.

Вариант 2.

1. Общие сведения о ОПП, актуальность исследований в данной области науки, определение стихийного бедствия, общие закономерности природных опасностей.
2. Что такое вулканизм и в чем заключаются причины его проявления? Назовите крупнейшие извержения вулканов.
3. Основные меры защиты от природных катастроф.

Вариант 3.

1. Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Их влияние на устойчивость геосистем и человека. Пожары на Дальнем Востоке и в Приморском крае.
2. Типы вулканов и вулканических извержений. Элементы строения конуса вулкана.
3. Возможен ли прогноз стихийных бедствий? Обоснуйте ответ.

Вариант 4.

1. Природа и условия возникновения обвалов и оползней, типы оползней и обвалов, меры предосторожности.
2. Насколько эффективно работает служба предупреждения в России? Защита от цунами.
3. Наводнения: понятие, классификация речных наводнений по высоте подъёма уровня воды в реках, размерам площади затоплений и величине наносимого ущерба, действия населения при наводнении.

Вариант 5.

1. Назовите области наибольшей частоты вулканических извержений. С чем это связано? Можно ли предсказать катастрофические извержения и каковы меры предосторожности?
2. Понятие об антропогенном кризисе и катастрофе. Концепция антропогенных экологических катастроф.
3. Общая характеристика селевых потоков (скорость, продолжительность, классификация). Профилактические меры в селеопасных районах.

Вариант 6.

1. Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.
2. Лавины и их природа. Классификация лавин. Изменение рельефа и экосистем под действием лавин. Районирование горных территорий по типам лавинной опасности.
3. Степень изученности и возможность прогнозирования цунами. Методы исследований. Предвестники цунами.

Вариант 7.

1. Раскройте понятие стихийное бедствие. Принципы классификации катастроф.
2. Раскройте понятие цунами, причины возникновения, энергия цунами, способы обнаружения цунами. Наиболее катастрофические цунами. Приведите примеры.
3. Раскройте понятие лавина. Причины возникновения лавин. Защита от лавин.

Вариант 8.

1. Биологические ОПП. Дать определение: эпидемии, пандемии, эпизоотии, эпифитотии. Классификация инфекционных заболеваний, основные пути передачи. Понятия «карантин» и «обсервация».
2. В каких областях планеты наиболее часты цунами? Прогноз и меры предосторожности при цунами. Почему по мере приближения к берегу высота цунами стремительно растет?
3. Понятие о ледовых катастрофах. Основные типы ледников. Защитные меры от ледниковых подвижек. Назовите крупнейшие ледники мира.

Вариант 9.

1. Условия формирования ледников и глетчеров. В чем заключается геологическая деятельность ледников? Стадия развития ледника и типы ледниковых осадков. Ледниковые формы рельефа.
2. Наводнения: понятие, классификация, этапы борьбы с наводнениями на примере Приморского края.
3. Цунами: понятие, влияние волны цунами на геосистемы побережья и человека, возможность предупреждения об их приближении, районирование опасности цунами.

Вариант 10.

1. Актуальность исследований стихийных явлений. Степень изученности проблемы. Экзогенные и эндогенные стихийные явления. «Цепное» взаимодействие стихийных явлений.
2. Наводнения: понятие, поражающие факторы наводнений, причины, классификация наводнений.
3. Изменения природной среды на примере Приморского края.

Вариант 11

1. Раскройте понятие наводнение. Воздействие наводнений на жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений.
2. Опасности, связанные с изменением атмосферы, суши, гидросферы, биосферы.
3. Лавины: понятие, распределение лавиноопасных территорий мира, способы предупреждения и меры защиты.

Вариант 12

1. Смерчи: понятие, их распространение, классификация смерчей.
2. Действия населения в период угрозы цунами.

3. Наводнения: понятие, ущерб от наводнений, влияние на жизнедеятельность человека. Экологические последствия от наводнений.

Вариант 13

1. Раскройте понятие «штормовой нагон», природа штормовых нагонов, виды ущерба. Влияние на жизнедеятельность человека.
2. Наводнения: понятие, классификация, эффективность систем прогнозирования и оповещения, защита от наводнений.
3. Общая характеристика геофизических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).

Вариант 14

1. Молния: понятие, опасности, показатели интенсивности грозовой деятельности, защита от молний. Географическое распространение.
2. Общая характеристика гидрологических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).
3. Трансгрессии и регрессии окраинных морей.

Вариант 15

1. Общая характеристика обвальных процессов (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).
2. Классификация экстремальных и опасных процессов: механизм проявления и интенсификации мгновенных (пульсирующих) и быстрых (пульсирующих).
3. Экологические последствия катастроф.

Вариант 16

1. Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.
2. Горные удары: понятие, классификация по причине возникновения, природные (геологические) причины возникновения горных ударов, опасность для человека, уровни прогноза горных ударов, меры защиты.
3. Термокарст: понятие, общие и частные причины возникновения, стадии развития, опасность для объектов инфраструктуры, положительное и отрицательное значение термокарста.

Вариант 17

1. Горные удары: понятие, классификация по степени интенсивности, горно-технические причины возникновения горных ударов, опасность для человека, принципы предотвращения горных ударов.
2. Общая характеристика криогенных процессов.
3. Термоабразия: понятие, географическое распространение, причины возникновения, опасность для объектов инфраструктуры. Экологические последствия термоабразии для экосистем.

Вариант 18

1. Биологические ОПП. Дать определение: эпидемии, пандемии, эпизоотии, эпифитотии.
2. Термоэрозия: понятие, причины возникновения, классификация, меры защиты.
3. Раскройте понятия: цунами, наводнение, сель, лавина, горные удары, природные пожары, молния, штормовой нагон, смерч, ледовые катастрофы. Экологические последствия этих процессов.

Вариант 19

1. Понятие катастрофа. Классификация ОПП.
2. Молния: понятие, опасности, показатели интенсивности грозовой деятельности, защита от молний. Географическое распространение.
3. Раскройте понятие наводнение. Воздействие наводнений на жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений.

Вариант 20

1. Раскройте понятие «штормовой нагон», природа штормовых нагонов, виды ущерба. Влияние на жизнедеятельность человека.
2. Общая характеристика геофизических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).
3. Цунами: понятие, влияние волны цунами на геосистемы побережья и человека, возможность предупреждения об их приближении, районирование опасности цунами.

Вариант 21

1. Лавины: понятие, распределение лавиноопасных территорий мира, способы предупреждения и меры защиты.
2. Понятие о ледовых катастрофах. Основные типы ледников. Защитные меры от ледниковых подвижек. Назовите крупнейшие ледники мира.
3. Прогнозирование природных катастроф.

Вариант 22

1. Общие сведения о ОПП, актуальность исследований в данной области науки, определение стихийного бедствия, общие закономерности природных опасностей.
2. Наводнения: понятие, ущерб от наводнений, влияние на жизнедеятельность человека. Экологические последствия от наводнений.
3. Что такое вулканизм и в чем заключаются причины его проявления? Назовите крупнейшие извержения вулканов.

Вариант 23

1. Общая характеристика селевых потоков (скорость, продолжительность, классификация). Профилактические меры в селеопасных районах.
2. Смерчи: понятие, их распространение, классификация смерчей.
3. Просадочные явления. Природа возникновения, географическое распространение, способы защиты.

Вариант 24

1. Раскройте понятия: вулканические газы, их опасность для атмосферы; лавовые потоки, их химический состав, скорость течения, опасность для человека; палящие вулканические тучи, вулканические оползни, лахары. Способы защиты.
2. Цунами: понятие, классификация, опасность для человека, виды ущерба. Действия населения в период угрозы цунами. Прогнозирование и служба цунами.
3. Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Опасность для человека и природных экосистем.

Вариант 25

1. Степень изученности и возможность прогнозирования цунами. Методы исследований. Предвестники цунами.
2. Факторы формирования ледников и глетчеров. В чем заключается геологическая деятельность ледников? Стадия развития ледника и типы ледниковых осадков. Ледниковые формы рельефа.
3. Раскройте понятия вулканические извержения, тефра. Регионы максимального распространения активных вулканов. Катастрофические последствия вулканизма. Цепной характер процесса.

Вариант 26

1. Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.
2. Наводнения: понятие, поражающие факторы наводнений, причины, классификация наводнений.
3. Термоэрозия: понятие, причины возникновения, классификация, меры защиты.

5.5 Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

1. Какие явления и процессы в природе могут привести к возникновению чрезвычайных ситуаций природного характера?
2. Какими причинами обусловлено возникновение чрезвычайных ситуаций техногенного характера?
3. Какие объекты экономики в случае производственной аварии на них могут представлять серьезную опасность для населения и окружающей среды?
4. Какие факторы, связанные с деятельностью человека, могут служить причиной возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного характера?
5. Подберите примеры наиболее характерных чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов:

Индивидуальное зачетное задание № 1

1. Раздел БЖД, является одной из важнейших функций государства, составной частью оборонного строительства и обеспечения безопасности страны называется _____.
2. Неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства, называется _____.
3. Состояние защищенности личности, имущества, общества и государства, называется _____.
4. Идеология насилия и практика воздействия на принятие решения органами государственной власти, органами местного самоуправления или международными организациями, связанные с устрашением населения и (или) иными формами противоправных насильственных действий, называется _____.
5. Укажите 3-х основных элемента эпидемической цепи.
6. Как называется классификация ЧС, характеризующаяся повреждениями или разрушениями искусственно созданных систем зданий, сооружений, технологических установок, трубопроводов, емкостей на объектах со взрыво- и пожароопасной технологией и др.?
7. Причины и механизм возникновения землетрясений. Структурные элементы землетрясений. Какие крупнейшие землетрясения Вы знаете? Приведите примеры.
8. Как называется риск, который характеризует опасность для группы людей?
9. Опишите ОВ общедовитого действия. Признаки поражения.
10. Это специальные боеприпасы и боевые приборы со средствами доставки, снаряженные биологическими средствами. Что могут использовать в качестве боеприпасов? Как проявляется Поражающее действие этого вида оружия?

Индивидуальное зачетное задание № 2

1. Раздел БЖД, предназначен для обеспечения защиты населения на территории всей страны от поражающих факторов качественно нового оружия – ОМП, в том числе от высокоточного оружия и других средств поражения, разновидностей которых много называется.
2. Опишите силы и средства РСЧС.

3. Процесс выделения энергии за короткий промежуток времени, связанный с мгновенным физико-механическим изменением состояния вещества, приводящим к возникновению скачка давления или ударной волны, сопровождающийся образованием сжатых газов или паров способных производить работу_____.
4. Деятельность, включающая в себя пропаганду идей терроризма, распространение материалов или информации, призывающих к осуществлению террористической деятельности называется_____.
5. Объект, который является местом естественного пребывания и размножения возбудителей и в котором идет процесс их накопления, называется_____.
6. Как называется классификация ЧС, возникающая в результате текущего (хронического) загрязнения природной среды, аварий, взрывов или утечек на предприятиях, связанных с производством различного рода токсичных веществ?
7. Что такое вулканизм и в чем заключаются причины его проявления? Назовите крупнейшие извержения вулканов.
8. Как называется риск, который характеризует опасность вероятности смены тенденций развития или революционных изменений технологий?
9. Опишите ОВ удушающего действия. Признаки поражения.
10. Как называется вид оружия, в котором интегрированы средства разведки, управления и поражения, функционирующие в реальном масштабе времени, обеспечивающие поражение любых целей?

Индивидуальное зачетное задание № 3

1. Составная часть системы общегосударственных оборонных мероприятий, проводимых в мирное и военное время в целях защиты населения и объектов народного хозяйства от ОМП, а также в целях проведения АСДНР в очагах поражения, называется_____.
2. Совокупность созданных в установленном порядке органов управления, сил и средств, в том числе противопожарных формирований, предназначенных для организации предупреждения пожаров и их тушения, проведения связанных с ними первоочередных аварийно-спасательных работ, называется_____.
3. Химическое соединение или смесь веществ, способные в определенных условиях к крайне быстрому распространяющемуся химическому превращению с выделением тепла и образованием большого количества газообразных продуктов.
4. Деятельность, включающая в себя вербовку, вооружение, обучение и использование террористов, называется_____.
5. Укажите группы инфекционных болезней.
6. Как называется классификация ЧС, возникающая в результате социально-политических конфликтов, понимается крайне острая форма разрешения противоречий между государствами с применением современных средств поражения?
7. Основные меры защиты от природных катастроф.
8. Как называется риск, который характеризует опасность появления неустранимых экологических запретов, например разрушение озонового экрана?
9. Опишите ОВ кожно-нарывного действия. Признаки поражения.
10. Укажите группы поражающих факторов ВТО.

Индивидуальное зачетное задание № 4

1. Раздел БЖД, в котором на 1-е место выходят проблемы защиты населения и экономически важных объектов от ВТО, называется_____.
2. Совокупность исключительных обстоятельств, сложившихся в определенной зоне в результате ЧС техногенного, антропогенного или природного характера, оказывающих отрицательное воздействие на жизнедеятельность людей, функционирование экономики, социальную сферу и природную среду, называется_____.

3. Укажите основные элементы системы обеспечения пожарной безопасности
4. Деятельность, включающая в себя организацию незаконного вооруженного формирования, преступного сообщества (преступной организации), организованной группы для реализации террористического акта, а равно участие в такой структуре, называется

5. Как называется группа инф. болезней, при которой источником возбудителя заболевания является только человек?

6. Как называется классификация ЧС, к которой относятся межнациональные кризисы, сопровождающиеся насилием, разрушением (взрывами, пожарами) объектов социально-бытового, военного, промышленного назначения?

7. Наводнения: понятие, классификация речных наводнений по высоте подъёма уровня воды в реках, размерам площади затоплений и величине наносимого ущерба, действия населения при наводнении.

8. Как называется риск, который характеризует опасность появления неустраняемых экологических запретов, н-р недопустимая концентрация токсикантов в водных системах?

9. Опишите ОВ нервно-паралитического действия. Признаки поражения.

10. Разновидность химического и биологического оружия, действие которого направлено на избирательное поражение отдельных расовых групп людей путем целенаправленного химического или биологического воздействия на клетки, ткани, органы и системы организма человека, обладающие внутривидовыми наследственными особенностями.

Индивидуальное зачетное задание № 5

1. Это одно из мероприятий ГО и Единой государственной системы предупреждения и ликвидации ЧС в выполнении задач защиты населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера _____.

2. Кто осуществляет контроль над соблюдением требований пожарной безопасности и пресечение их нарушений? _____.

3. Деятельность, включающая в себя информационное или иное пособничество в планировании, подготовке или реализации террористического акта, называется _____.

4. Если Вы обнаружили подозрительный предмет в подъезде своего дома. Ваши действия.

5. Как называется группа инфекционных болезней, при которой источником возбудителя заболевания является животное, и болезнь переходит к человеку?

6. Как называется классификация ЧС, где в последствии социально-политических конфликтов, проявляются устойчивые нарушения в снабжении населения первоочередными жизненно необходимыми средствами существования – водой, продовольствием, жильем и др.?

7. Особенности процессов развития стихийных явлений, их воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.

8. Как называется риск, который характеризует вероятность нанесения ущерба от локальных сооружений, например, для АЭС – накопление радиоактивных веществ?

9. Что такое отравляющие вещества. И как они классифицируются.

10. Разновидность химического оружия, действие которого направлено на уничтожение природно-ресурсного потенциала (сельскохозяйственных угодий и сельскохозяйственного производства).

Индивидуальное зачетное задание № 6

4. Раскройте понятие стихийное бедствие. Принципы классификации катастроф.

2. Как называется стадия ЧС, при которой накапливаются и возникают дестабилизирующие факторы, созревают условия отклонения от нормального состояния или процесса?

3. Укажите цели пожарной охраны _____.

4. Деятельность, включающая в себя организацию, планирование, подготовку, финансирование и реализацию террористического акта, называется _____.

5. Непрерывную цепь следующих друг за другом заражений и заболеваний принято называть?
6. Как называется тип ЧС, в результате которой пострадали не более 10 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности не более 100 человек, либо материальный ущерб составляет не более 1 тыс. минимальных размеров оплаты труда (МРОТ) на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы объекта производственного или социального назначения?_____.
7. Лавины и их природа. Классификация лавин. Изменение рельефа и экосистем под действием лавин. Районирование горных территорий по типам лавинной опасности.
8. Как называется риск, который характеризует риск заболеваний человека?
9. В каких состояниях могут использоваться ОВ и какими путями они могут проникать в организм человека? Приведите примеры.
10. Как называется оружие, действие которого основывается на использовании тех или иных способов искусственного разрушения в определенных местах стратосферного слоя озона.

Индивидуальное зачетное задание № 7

1. Научная дисциплина, занимающаяся изучением опасностей с целью защиты от них.
2. Противопожарный режим – это _____
3. Совершение взрыва, поджога или иных действий, связанных с утрачением населения и создающих опасность гибели человека и др., называется _____
4. Массовое распространение инфекционных заболеваний, связанных общими источниками инфекции, называется _____
5. Как называется стадия ЧС, при которой накопленные дестабилизирующие факторы вызывают нарушение в привычном функционировании системы?
6. Как называется тип ЧС, в результате которой пострадали свыше 10, но не более 50 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 100, но не более 300 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 1 тыс., но не более 5 тыс. МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы населенного пункта, города, района?
7. В каких областях планеты наиболее часты цунами? Прогноз и меры предосторожности при цунами. Почему по мере приближения к берегу высота цунами стремительно растет?
8. Как называется риск, который характеризует степень надежности технологий, их безаварийность?
9. Как называется оружие массового поражения, действие которого основано на токсических свойствах некоторых химических веществ. Что к нему относят.
10. Как называется оружие, поражающее действие которого основано на преднамеренном использовании в военных целях природных явлений и процессов, вызываемых искусственным путем в твердой (литосфера), жидкой (гидросфера) и газообразной (атмосфера) оболочках Земли?

Индивидуальное зачетное задание № 8

1. Научная дисциплина, изучающая три взаимосвязанных задачи: идентификация опасностей, разработка методов защиты от опасностей (на основе сопоставления затрат и выгод), ликвидация опасностей (исходя из принципа остаточного риска).
2. Способы оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре (4 примера).
3. Какие допускаются меры и временные ограничения на территории (объектах), в пределах которой (на которых) введен правовой режим контртеррористической операции?
4. Как называется стадия ЧС, характеризующаяся внезапным высвобождением энергии или вещества?
5. Как называется тип ЧС, если в результате нее пострадали свыше 50, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 300, но не более 500 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 5 тыс., но не более 0,5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы субъекта РФ?

6. Как называется период времени при всех инфекционных заболеваниях от момента заражения до проявления первых видимых признаков заболевания?
7. Актуальность исследований стихийных явлений. Степень изученности проблемы. Экзогенные и эндогенные стихийные явления. «Цепное» взаимодействие стихийных явлений.
8. Как называется риск, который характеризует вероятность нанесения ущерба от локальных сооружений, например, для ТЭС – загрязнение атмосферы диоксидами серы и формирование атмосферных осадков с низкой рН?
9. Как называется поражающий фактор, при котором кратковременно возникает взаимодействие излучения с атомами окружающей среды? Повреждает кабельные линии, радиоэлектронную и электротехническую аппаратуру.
10. Как называется оружие, которое оказывает поражающее действие путем инициирования таких опасных природных явлений и процессов, как землетрясения, извержения вулканов и перемещения геологических образований.

Индивидуальное зачетное задание № 9

1. Как называется раздел БЖД, исследующий количественную оценку опасностей?
2. Составляется для сотрудников и предназначается для изучения сотрудниками своих обязанностей и действий по эвакуации людей в случае пожара
3. Особый правовой режим, как временная мера обеспечения безопасности граждан и защиты конституционного строя Российской Федерации, называется _____
4. Как называется стадия ЧС, при которой действуют обычно пожары, выброс в окружающую среду токсичных или радиоактивных веществ?
5. Как называется тип ЧС, в результате которой пострадали свыше 50, но не более 500 человек, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 500, но не более 1000 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 0,5 млн, но не более 5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы двух субъектов РФ?
6. Как называется длительность периода при различных инфекциях, является неодинаковой от нескольких часов до нескольких месяцев?
7. Наводнения: понятие, поражающие факторы наводнений, причины, классификация наводнений.
8. Как называется процесс, который всегда начинается с установления причинно-следственных связей – важнейших характеристик таких событий, как несчастный случай, авария, чрезвычайная ситуация, пожар?
9. Как называется поражающий фактор, при котором источником являются продукты деления ядерного заряда, радиоактивные изотопы, образующиеся в результате воздействия нейтронов на грунт? Опишите зоны заражения.
10. Как называется оружие, основанное на использовании в военных целях опасных природных явлений, связанных с гидросферой. Поражающие факторы: сильные волны (типа цунами или направленные приливные волны) и затопления.

Индивидуальное зачетное задание № 10

1. Как называются все процессы, объекты и явления, приводящие к нежелательным последствиям?
2. Какие мероприятия обязаны проводить, соблюдать в соответствии с ФЗ «О пожарной безопасности» организации в лице своих руководителей?
3. Укажите основные принципы противодействия терроризму в Российской Федерации.
4. Как называется стадия ЧС, которая по продолжительности может составлять годы, а то и десятилетия?
5. Как называется тип ЧС, в результате которой пострадали свыше 500, либо нарушены условия жизнедеятельности свыше 1000 человек, либо материальный ущерб составляет свыше 5 млн МРОТ на день возникновения ЧС и зона ЧС не выходит за пределы субъектов РФ?

6. Как называются эпидемии, охватывающие несколько стран и материков?
7. Наводнения: понятие, ущерб от наводнений, влияние на жизнедеятельность человека. Экологические последствия от наводнений.
8. Как подразделяются Защитные сооружения?
9. Как называется поражающий фактор, при котором создается совместное излучение гамма- лучей и нейтронов из зоны ядерного взрыва? Опишите его поражающее действие.
10. Как называется оружие, поражающими факторами при котором могут быть различные атмосферные процессы и связанные с ними погодные и климатические условия.

Индивидуальное зачетное задание № 11

1. Как называются опасности, активизирующиеся за счет энергии самого человека (например, острые, режущие, колющие предметы).
2. Вид терроризма, основанный на знании технологии производства и сознательном изменении ее так, чтобы создать возможность аварии, катастрофы, переходящей в ЧС, называется_____.
3. Как называются эпидемии растений?
4. Как называется тип ЧС, к которой относятся ЧС, поражающие факторы которых выходят за пределы РФ, либо ЧС, которая произошла за рубежом и затрагивает территорию России?
5. Укажите основные виды последствий ЧС.
6. Территория, на которую воздействуют опасные и вредные факторы ЧС, с расположенными на ней населением, животными, зданиями и сооружениями, инженерными сетями и коммуникациями называется_____.
7. Общая характеристика гидрологических опасных явлений (основные понятия, причины и последствия, цепной характер явлений, опасность для человека).
8. Как называются инженерные сооружения, специально предназначенные для защиты населения от физических, химических и биологических опасных и вредных факторов?
9. Как называется поражающий фактор, при котором создается поток лучистой энергии, включающий ультрафиолетовые, видимые и инфракрасные лучи? Сколько выделяют степеней ожога?
10. Как называется оружие, при этом происходит превращение материи из одной формы (электрон, позитрон) в другую — электромагнитное излучение (фотоны).

Индивидуальное зачетное задание № 12

1. Важный аспект в изучении природы опасностей - это классификация опасностей. Как иначе называется этот раздел БЖД?
2. Вид терроризма, основанный на выводе из строя систем управления транспортом, систем энергоснабжения потенциально опасных объектов, систем телекоммуникации и СМИ называется_____.
3. При каком режиме функционирования звеньев РСЧС проводится обеззараживание и санитарная обработка персонала, спасателей, техники, зданий, территорий и проведение других неотложных мероприятий
4. Как называются эпидемии животных?
5. Как называется очаг поражения, возникший под воздействием одного поражающего фактора, например разрушения от взрыва, пожара?
6. Как называются объекты экономики при взрывах или авариях, на которых возникает реальная угроза жизни и здоровью людей, заражению местности и всей окружающей среды химически опасными веществами?
7. Раскройте понятия: цунами, наводнение, сель, лавина, природные пожары, молния, штормовой нагон, смерч.
8. Очаги поражения и формы при ЧС природного характера.

9. Опишите степени разрушений, которые используются при характеристике разрушений зданий, сооружений.
10. Как называется оружие, при котором происходит воздействие на снежно-ледовый покров (на полюсах Земли); Изменение температурно-влажностного режима с помощью орбитальных энергетических станций.

Индивидуальное зачетное задание № 13

1. Важный аспект в изучении природы опасностей – это распознавание образа опасностей, где выявляются номенклатура, вероятность появлений опасностей, пространственная локализация, возможный ущерб. Как называется это раздел БЖД?
2. Вид терроризма, основанный на совершении диверсий в отношении ядерных материалов, ядерных установок, пунктов хранения ядерных материалов и радиоактивных веществ, транспортных средств перевозящих ядерные материалы, а также хищения ядерных материалов называется _____
3. Как называется режим функционирования звеньев РСЧС при получении прогноза (информации) о возможной опасности или ухудшении производственной, химической, ядерной, биологической, транспортной обстановки_.
4. Как называется очаг поражения, возникающий в результате действия нескольких поражающих факторов? Приведите пример.
5. Как называется классификация ЧС, связанная с транспортными авариями или катастрофами, гидродинамические аварии, аварии, связанные с выбросом радиоактивных, токсичных и биологически опасных веществ, транспортные аварии?
6. Каким свойством обладают возбудители наиболее опасных инфекционных болезней?
7. Раскройте понятия: вулканические газы, их опасность для атмосферы; лавовые потоки, их химический состав, скорость течения, опасность для человека; палящие вулканические тучи, вулканические оползни, лахары. Способы защиты.
8. Чрезвычайные ситуации природного характера, характерные для Приморского края, их возможные последствия и основные поражающие факторы
9. Как называется поражающий фактор, при котором создается высокое давление в области взрыва (миллиарды атмосфер) и температура, достигающая миллионы градусов?
10. Как называется оружие, которое может поражать вычислительные комплексы, системы радиотехнического противодействия, энергетические системы и другое электротехническое оборудование?

Индивидуальное зачетное задание № 14

1. Особенности социальных опасностей. Понятие «гуманитарной катастрофы».
2. Вид терроризма, основанный на использовании возбудителей холеры, брюшного тифа, чумы и, особенно ботулинического токсина в помещениях массового пользования называется _____
3. Как называются аварии, связанные с прорывами гидротехнических сооружений (шлюзов, плотин, водохранилищ); порча трубопроводов, канализации?
4. Вид оружия, поражающее действие которого основано на энергии образующейся в результате ядерных превращений в результате неуправляемой ядерной реакции.
5. Понятия «карантин» и «обсервация».
6. Природные пожары, как фактор антропогенной деятельности человека. Классификация пожаров. Опасность для человека и природных экосистем.
7. Инженерно-технические мероприятия защиты населения?
8. Какие возникают поражающие факторы при ядерном взрыве?
9. Как называется оружие, основными объектами поражения которого являются люди (ожоговые поражения сетчатки глаз и кожных покровов), а также военная техника и оптические приборы?

10. Как называется оружие, поражающее действие которого основано на преднамеренном использовании в военных целях природных явлений и процессов, вызываемых искусственным путем в твердой (литосфера), жидкой (гидросфера) и газообразной (атмосфера) оболочках Земли?

Индивидуальное зачетное задание № 15

1. Классификация ЧС социального характера.
2. Вид терроризма, основанный на несанкционированное вхождение в компьютерные сети государственных органов, банков, важных объектов для дезорганизации их работы, хищения денежных средств называется _____
3. Как называется режим функционирования звеньев РСЧС при нормальной производственной деятельности и отсутствии прогноза (информации) о возможной опасности _____.
4. Как называется полная изоляция эпидемического очага заражения с вооруженной охраной, постоянное медицинское наблюдение и лечение?
5. Как называются аварии, где в результате в районе образуется зона катастрофического затопления. Особенно опасны в этом отношении прорывы водохранилищ?
6. Кратко опишите оружие массового поражения. К какой классификации ЧС оно относится?
7. Цунами: понятие, классификация, опасность для человека, виды ущерба. Действия населения в период угрозы цунами. Прогнозирование и служба цунами.
8. Правовые мероприятия защиты населения?
9. Какие виды можно выделить по способу проведения взрыва?
10. Раскройте классификацию Оружия, основанного на новых физических принципах.

Дать расширенные ответы Раздел 3. Безопасность труда

1. Такой параметр как освещенность рабочей поверхности при искусственном освещении идентифицируется всегда, получается, что спецоценку необходимо проводить на всех местах? Освещенность же идентифицируется?

Ответ:

2. Действительны ли результаты спецоценки без проведения испытаний эффективности СИЗ?

Ответ:

3. Обязана ли организация проводить специальную оценку условий труда (по истечению срока действия декларации) на рабочих местах, на которые была оформлена декларация, при выявлении профессионального заболевания на рабочих местах, которые не входили в состав декларируемых?

Ответ:

4. Что делать работникам при их несогласии с результатами спецоценки?

Ответ:

5. В воздухе рабочей зоны присутствуют вещества, которых нет в Перечнях веществ Приложений 2 – 7 к Методике проведения специальной оценки условий труда, утвержденной приказом Минтруда России от 24.01.2014 № 33н, (например, окись кальция в теплоэнергетических предприятиях). Как проводить оценку по химическому фактору при отсутствии веществ в Приложениях 2 – 7 к Методике?

Ответ:

6. В Приложении №18 отнесение условий труда к классу (подклассу) условий труда на рабочем месте при воздействии неионизирующих электромагнитных излучений оптического диапазона (лазерное, ультрафиолетовое) отсутствуют ссылки на документы, из которых можно взять значение ПДУ. В этом случае проведенная оценка может быть легко оспорена в судебном порядке. На какие документы ссылаться в протоколах измерений и оценке факторов?

Ответ:

7. В соответствии с Классификатором (Приложение №2 к Приказу Минтруда России от 24.01.14 г. №33н) виброакустические факторы идентифицируются как вредные и (или) опасные факторы только на рабочих местах, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником указанных виброакустических факторов. Исключаются ли тем самым рабочие места водителей транспортных средств, а соответственно строительных и сельскохозяйственных машин, так как, опираясь на многолетний практический опыт работы, фактические уровни шума и вибрации на рабочих местах водителей и машинистов зачастую превышают нормативные значения.

Ответ:

8. Исследования (испытания) и измерения фактических значений вредных и (или) опасных факторов осуществляются испытательной лабораторией (центром), экспертами и иными работниками организации, проводящей специальную оценку условий труда. Иные работники организации это кто? Какие к ним требования?

Ответ:

9. В переходный период экспертом назначают работника аттестующей организации, имеющего стаж работы 3 года. При этом во многих организациях отсутствуют врачи с указанным периодом стажа. Возможно ли назначать экспертом врача без стажа работы в области аттестации рабочих мест.

Ответ:

10. Можно ли при проведении спецоценки использовать средства измерения, которые находятся в аренде?

Ответ:

11. В связи с новыми требованиями к аккредитованным лабораториям в состав лаборатории должен входить врач по общей гигиене труда или врач по санитарно-гигиеническим исследованиям. Должен ли врач иметь трудовой стаж по АРМ или в исследовательских лабораториях как у остальных экспертов?

Ответ:

12. В нашей организации в 2013 году проведена аттестация рабочих мест по условиям труда, по результатам которой работникам, занятым во вредных условиях труда, назначены компенсации в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 20.11.2008 № 870. Можем ли мы сейчас установить гарантии и компенсации работникам в соответствии с действующей редакцией Трудового кодекса?

Ответ:

13. Можно ли заполнять протокол оценки эффективности СИЗ (раздел 4 Отчета по СОУТ) без указания оценки эффективности СИЗ п.7 в) до утверждения Методики эффективности СИЗ?

Ответ:

14. Согласно методике при воздействии на работника постоянного шума или постоянного инфразвука отнесение условий труда осуществляется по результатам измерения уровней звукового давления в октавных полосах. К какому классу отнести условия труда, если превышение ПДУ звукового давления наблюдается в октавных полосах по одной из среднегеометрических частот?

Ответ:

15. Сноска 3 в классификаторе «Идентифицируются как вредные и (или) опасные факторы только на рабочих местах, на которых имеется технологическое оборудование, являющееся источником указанных виброакустических факторов». Как поступать с рабочими местами, на которых отсутствует технологическое оборудование, являющееся источником виброакустических факторов, но сам виброакустический фактор есть? Не идентифицировать? Пример: технологическое оборудование имеется на соседнем рабочем месте.

Ответ:

6.2 Примеры тестовых заданий

Тестовый контроль 1 по теме:

**Тема 3.1 Трудовая деятельность человека
Вариант 1**

1. В какой области наук изучается дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»

- 1) в области знаний «Экология биосферы»
- 2) в области знаний «Экология техносферы»
- 3) в науке физиология.

2. Какая среда характеризует взаимодействие человека в обществе:

- 1) Среда биотическая
- 2) Среда артеприродная
- 3) Среда социальная
- 4) Среда абиотическая.

3. Опасность – центральное понятие в безопасности жизнедеятельности. Опасность это:

- 1) негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям.
- 2) негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу.
- 3) негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию.

4. Как называется количество предметов, воспринимаемых человеком в течение одной зрительной фиксации:

- 1) поле зрения
- 2) объем зрительного восприятия
- 3) острота зрения.

5. Что является несвоевременным, недостаточным, и как следствие, недостаточно эффективным этапом научной деятельности для реализации целей и задач безопасности жизнедеятельности:

- 1) идентификация и описание зон воздействия опасностей техносферы и отдельных ее элементов.
- 2) оценка последствий от воздействия негативных факторов по конечному результату.
- 3) разработка и реализация наиболее эффективных систем и методов защиты от опасностей.
- 4) формирование систем контроля опасностей.
- 5) организация обучения населения основам безопасности и подготовки специалистов по безопасности жизнедеятельности.

6. Что называется отражением в сознании человека свойств предметов при их воздействии на органы чувств:

- 1) внимание
- 2) ощущение
- 3) воображение.

7. На работоспособность человека влияют различные условия труда. Какие элементы условий труда вызывают физические или нервно-психические перегрузки.

- 1) химические
- 2) физические
- 3) биологические
- 4) психофизиологические.

8. Как называется наука, изучающая функционирование человеческого организма во время трудовой деятельности:

- 1) охрана труда
- 2) физиология труда
- 3) эргономика.

9. Виды труда классифицируют по определенным признакам. По какой группе признаков труд делят на физический или умственный.

- 1) по предмету и продукту
- 2) по средствам и способу труда.
- 3) по характеру и содержанию труда
- 4) по условиям труда.

10. Что называется сложным химическим процессом, протекающим с нехваткой энергетических веществ и накоплением продуктов распада в организме:

- 1) Перенапряжение
- 2) утомление
- 3) снижение работоспособности.

11. К какой категории тяжести труда относятся работы, выполняемые при оптимальных условиях внешней производственной среды и при оптимальной величине физической, умственной и нервно-эмоциональной нагрузке.

- 1) III категории
- 2) I категории
- 3) I категории.

12. Чем определяются метеорологические условия труда, если работа выполняется на открытых площадках?

- 1) микроклиматом территории
- 2) параметрами среды
- 3) климатическим поясом и сезоном года

13. Какие условия соответствуют сочетанию параметров микроклимата, которые при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивают сохранение нормального состояния организма.

- 1) Допустимые микроклиматические условия
- 2) Оптимальные микроклиматические условия
- 3) Производственные микроклиматические условия
- 4) Нормальные микроклиматические условия.

14. При перегреве организма на открытом воздухе может наступить.

- 1) тепловой удар
- 2) солнечный удар
- 3) нарушение теплопроводности организма
- 4) нарушение терморегуляции организма.

15. Как называются основные средства индивидуальной защиты, которые предназначены для защиты человека от воздействия вредных веществ?

- 1) головные уборы и фартуки
- 2) перчатки и респираторы
- 3) спецодежда и спецобувь
- 4) наплечники и наколенники.

Тестовый контроль 1 по теме:

**Тема 3.1 Трудовая деятельность человека
Вариант 2**

1. Безопасность жизнедеятельности это:

- 1) наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой.
- 2) наука о защите человека от негативных влияний биосферы.
- 3) наука о состоянии среды обитания.

2. Что является одним из направлений в изучении новой области знаний «экология техносферы»:

- 1) природопользование
- 2) гидроэкология
- 3) геоэкология
- 4) регионоведение.

3. Какая среда характеризует живое окружение человека, включая самого человека:

- 1) среда биотическая
- 2) среда артеприродная
- 3) среда социальная
- 4) среда абиотическая.

4. Дайте определение травмоопасного фактора:

- 1) негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям
- 2) негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу.
- 3) негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию

5. Как называется способность человека в течение длительного времени концентрировать внимание на одном предмете:

- 1) объем внимания
- 2) концентрация внимания
- 3) устойчивость внимания.

6. Что формируется у человека при повторном зрительном, слуховом или другом воздействии предмета на человека:

- 1) память
- 2) воображение
- 3) мышление.

7. Как называется волевое воздействие на поведение человека в производственной деятельности:

- 1) приспособление
- 2) дисциплина
- 3) сила воли.

8. Как называется прикладная наука, целью которой является приспособление труда к психофизиологическим особенностям человека для обеспечения наиболее эффективной работы:

- 1) инженерная психология
- 2) эргономика труда
- 3) охрана труда
- 4) физиология труда.

9. Виды труда классифицируют по определенным признакам. По какой группе признаков труд делят на легкий, средней тяжести или тяжелый.

- 1) по предмету и продукту
- 2) по средствам и способу труда.
- 3) по характеру и содержанию труда
- 4) по условиям труда.

10. Какой показатель учитывает влияние всех элементов условий труда.

- 1) степень тяжести труда
- 2) показатель тяжести труда
- 3) тяжесть труда.

11. К какой категории тяжести труда относятся работы, при которых в результате весьма неблагоприятных условий труда в конце рабочего периода формируются реакции, характерные для патологического функционального состояния организма у здоровых людей, исчезающие после полноценного отдыха.

- 1) I категории
- 2) II категории

3) V категории.

12. Как называются метеорологические условия труда, которые определяются сочетанием температуры воздуха помещения, скорости его движения и относительной влажности:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------|
| 1) сезонный климат | 2) условия среды |
| 3) микроклимат помещения | 4) условия воздуха помещения. |

13. В зависимости от распределения параметров микроклимата категории работ подразделяются на:

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1) легкую, средней тяжести и тяжелую | 2) комфортную и технологическую. |
| 2) оптимальную и неблагоприятную. | |

Тестовый контроль 1 по теме:

**Тема 3.1 Трудовая деятельность человека
Вариант 3**

1. Безопасность жизнедеятельности решает несколько задач. Что не относится к прямой задаче безопасности жизнедеятельности.

- 1) идентификация опасностей, оказывающих влияние на человека.
- 2) рациональное природопользование.
- 3) выбор методов и средств защиты от опасностей.
- 4) разработка мероприятий по смягчению и ликвидации возможных последствий опасностей.

2. При изучении науки безопасности жизнедеятельности рассматриваются несколько видов систем безопасности. Что не является основным видом системы безопасности жизнедеятельности.

- 1) система личной и коллективной безопасности человека в процессе его жизнедеятельности.
- 2) система охраны природной среды (биосферы).
- 3) система охраны промышленных объектов.
- 4) система государственной безопасности.
- 5) система глобальной безопасности.

3. При защите от техногенных опасностей применяются различные меры. Что не относится к защите от техногенных опасностей.

- 1) совершенствование источника опасностей.
- 2) увеличение расстояния между источником опасности и объектом защиты.
- 3) расчет экономического ущерба от проявления опасности.
- 4) применение защитных мер.

4. Толерантность - это.

- 1) способность организма переносить неблагоприятное влияние того или иного фактора среды.
- 2) способность организма привыкать к изменяющимся условиям.
- 3) индивидуальные особенности организма человека.

5. Какой из перечисленных рефлексов организма человека является условным:

- 1) дыхание
- 2) зрение
- 3) речь
- 4) слух.

6. Виды труда классифицируют по определенным признакам. По какой группе признаков труд делят на промышленный или сельскохозяйственный.

- 1) по предмету и продукту
2) по средствам и способу труда
3) по характеру и содержанию труда
4) по условиям труда.

7. Для какого утомления характерно снижение проводимости нервов, усталость зрительного органа, ухудшение слуха.

- 1) мышечного утомления 2) нервного утомления 3) внешнего утомления.

8. Как называется совокупность факторов производственной среды, оказывающих влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда.

- 1) процесс труда 2) условия труда 3) формирующие факторы.

9. Что необходимо для улучшения условий труда.

- 1) знать, какими орудиями человек пользуется в процессе труда.
2) знать факторы, воздействующие на их формирование.
3) знать себестоимость продукции.

10. К какому труду применимо понятие тяжести труда.

- 1) физическому труду 2) умственному труду 3) физическому и умственному труду
4) тяжелому физическому труду 5) подземному физическому труду.

11. Как называется сочетание параметров микроклимата, который при длительном и систематическом воздействии на человека обеспечивает сохранение нормального состояния организма.

- 1) Допустимые микроклиматические условия.
2) Оптимальные микроклиматические условия.
3) Производственные микроклиматические условия.
4) Нормальные микроклиматические условия.

12. Существует 4 класса вредных веществ. Какие из них при длительном воздействии могут при больших концентрациях вызвать тяжелые отравления.

- 1) Чрезвычайно опасные и высоко опасные.
2) Высоко опасные и умеренно опасные
3) Все четыре класса (включая малоопасные).

Тестовый контроль 1 по теме:

Тема 3.1 Трудовая деятельность человека
Вариант 4

1. К какой среде относятся все силы и явления природы, происхождение которых не зависит или не связано с жизнедеятельностью человека.

- 1) среда биотическая 2) среда артеприродная 3) среда социальная 4) среда абиотическая.

2. К какой группе особо вредных производственных факторов относится монотонность труда?

- 1) физических 2) химических 3) биологических 4) психофизиологических.

3. В каких единицах измеряются статические физические перегрузки?

- 1) Дж 2) н. 3) н·с. 4) вт. 5) вт/м².

4. Как делятся опасности по времени проявления отрицательных последствий в организме человека?

- 1) на пассивные и активные 2) на импульсивные и кумулятивные 3) на техногенные и природные

5. Как называется реакция человека на воздействие внутреннего или внешнего раздражителя, имеющая яркую субъективную окраску.

- 1) эмоция 2) характер 3) нервное утомление.

6. К какой классификации видов труда с группами признаков относят легкий, средней тяжести или тяжелый труд.

- 1) по предмету и продукту 2) по средствам и способу труда
3) по характеру и содержанию труда 4) по условиям труда.

7. Как называется самое тяжелое функциональное состояние организма человека.

- 1) пограничное 2) патологическое 3) нормальное 4) нервно-психическое.

8. К какой категории тяжести труда относятся работы, выполняемые при оптимальных условиях внешней производственной среды и при оптимальной величине физической, умственной и нервно-эмоциональной нагрузки.

- 1) III категории 2) I категории 3) VI категории.

9. К какой группе средств индивидуальной защиты органов дыхания относятся респираторы.

- 1) Изолирующие
2) Эксплуатационные
3) Фильтрующие.

10. Какие параметры микроклимата влияют на теплообмен человека?

- 1) запыленность, влажность, скорость окружающего воздуха.
2) атмосферное давление, освещение, температура, скорость воздуха.
3) температура, влажность, скорость воздуха.
4) освещение, скорость воздуха, атмосферное давление.
5) температура, подвижность и относительная влажность воздуха, атмосферное давление, интенсивность физической нагрузки организма.

11. Опасность – центральное понятие в безопасности жизнедеятельности. Опасность это.

- 1) негативное свойство живой и неживой материи: людям, природной среде, материальным ценностям.
2) негативное воздействие на человека, которое приводит к травме или летальному исходу.
3) негативное воздействие на человека, которое приводит к ухудшению самочувствия или заболеванию.

12. Оптимальные условия труда - это:

- 1) максимальная напряженность организма
2) минимальная производительность
3) максимальная производительность труда, минимальная напряженность организма
1) минимальная производительность труда, минимальная напряженность организма
2) максимальная напряженность организма и максимальная производительность труда.

13. К какой группе средств индивидуальной защиты органов дыхания относятся противогазы.

- 1) шланговые
- 2) фильтрующие
- 3) самовсасывающие.

Тестовый контроль 1 по теме:

**Тема 3.1 Трудовая деятельность человека
Вариант 5**

1. Безопасность жизнедеятельности.

- 1) наука о комфортном и безопасном взаимодействии человека с техносферой.
- 2) наука о защите человека от негативных влияний биосферы.
- 3) наука о состоянии среды обитания.

2. Как называется искусственное окружение людей, состоящее из чисто технических элементов (здания, машины, дороги и т.д.).

- 1) среда биотическая
- 2) среда артеприродная
- 3) среда социальная
- 4) среда абиотическая.

3. К какому виду опасностей можно отнести острые, колющие предметы, например, торчащий гвоздь и т.п.?

- 1) к техногенным
- 2) к природным
- 3) к активным
- 4) к пассивным
- 5) к кумулятивным.

4. Как называют частоту или вероятность реализации опасности?

- 1) градиент риска
- 2) случайность
- 3) фактор риска
- 4) риск
- 5) класс опасности.

5. Что не являются источниками техногенных опасностей.

- 1) дефекты и иные неисправности в технических системах.
- 2) неправильное использование технических систем.
- 3) элементы техносферы
- 4) элементы биосферы.
- 5) наличие отходов, сопровождающих эксплуатацию технических систем.

6. Через какой орган чувств человек получает больше всего информации извне.

- 1) зрение
- 2) слух
- 3) осязание
- 4) обоняние.

7. К какой классификации видов труда с группами признаков относят автоматизированный труд.

- 1) по предмету и продукту
- 2) по средствам и способу труда.
- 3) по характеру и содержанию труда
- 4) по условиям труда.

8. При выполнении тяжелой работы необходимо использовать крупные мышцы верхних и нижних конечностей. Для чего?

- 1) для экономии энергии мышц
- 2) для экономии энергии нервных клеток
- 3) для экономии энергии действия

9. Что использует при физической работе человек.

- 1) мышечную силу
- 2) нервно-психическую энергию
- 3) мышечный объем.

10. На какие виды делят труд по основной классификации.

- 1) Тяжелый и умственный
- 2) Физический и творческий
- 3) Тяжелый и творческий
- 4) Физический и умственный.

11. Как называется способность организма человека сохранять постоянство температуры тела, несмотря на значительные изменения метеорологических условий внешней среды и собственной теплопродукции.

- 1) Саморегуляция
- 2) теплоотдача и теплопродукция
- 3) терморегуляция.

12. В пределах каких температур находится зона безразличия (теплопродукция организма находится на постоянном уровне).

- 1) От 15 до 25°C
- 2) От 25 до 36,6°C.
- 3) От 10 до 18°C.

13. Как называется концентрация вещества, которая при ежедневной работе в течение 8 часов или при другой продолжительности во время всего рабочего стажа не может вызвать заболевания или отклонения в состоянии здоровья.

- 1) Предельно допустимый уровень
- 2) Предельно допустимая концентрация.
- 3) Максимально допустимая концентрация.

Тестовый контроль 1 по теме:

Тема 3.1 Трудовая деятельность человека
Вариант 6

1. Какое место занимает безопасность жизнедеятельности в области наук.

- 1) В области знаний «Экология биосферы».
- 2) В области знаний «Экология техносферы».
- 3) В науке физиология.

2. Что не является основным видом системы безопасности.

- 1) Система личной и коллективной безопасности человека в процессе его жизнедеятельности.
- 2) Система охраны природной среды (биосферы).
- 3) Система охраны промышленных объектов.
- 4) Система государственной безопасности.
- 5) Система глобальной безопасности.

3. Как называются элементы условий труда, вызывающие физические или нервно-психические перегрузки.

- 1) химические
- 2) физические
- 3) биологические
- 4) психофизиологические.

4. Какой показатель учитывает влияние всех элементов условий труда.

- 1) степень тяжести труда
- 2) показатель тяжести труда
- 3) тяжесть труда.

5. Как называется равномерное чередование трудовых операций во времени.

- 1) работоспособность
- 2) ритм труда
- 3) частота трудовых затрат.

6. Выберите группу факторов, влияющих на формирование материально-вещественных элементов условий труда.

- 1) Природные
2) Естественно-антропогенные
3) Социально-психологические
4) Технические и организационные.

7. Влажность воздуха определяется по содержанию в нем.

- 1) капелек воды 2) аэрозоли воды 3) водяных паров 4) тумана.

8. При каких условиях микроклимата не возникает повреждения или нарушения здоровья, но может возникнуть дискомфортное состояние.

- 1) Допустимые микроклиматические условия.
2) Оптимальные микроклиматические условия.
3) Производственные микроклиматические условия.
4) Нормальные микроклиматические условия.

9. Как называется наука, изучающая функционирование человеческого организма во время трудовой деятельности.

- 1) Охрана труда 2) Физиология труда 3) Эргономика.
2)

11. Если работа выполняется на открытых площадках, то метеорологические условия определяются.

- 1) Микроклиматом территории 2) Параметрами среды 3) Климатическим поясом и сезоном года.

11. Введение количественных характеристик для оценки сложных, качественноопределяемых понятий в безопасности (численные, балльные) – это:

1. Таксономия опасностей;
2. Номенклатура опасности;
3. Квантификация опасности.

12. Что является основными средствами индивидуальной защиты для защиты человека от воздействия вредных веществ.

- 1) головные уборы и фартуки
2) перчатки и респираторы
3) спецодежда и спецобувь
4) наплечники и наколенники.

13. Для какого утомления характерно снижение проводимости нервов, усталость зрительного органа, ухудшение слуха.

- 1) Мышечного утомления
2) Нервного утомления
3) Внешнего утомления.

Тест 2 Тема: «Микроклимат производственных помещений»

Вариант 1

1. Какие параметры характеризуют микроклимат в рабочих помещениях?

- а) освещение, температура, влажность
б) температура, скорость окружающего воздуха, влажность, атмосферное давление
в) скорость окружающего воздуха, атмосферное давление, температура, запыленность воздуха
г) температура, влажность, подвижность воздуха.

2. Совпадают или нет фактические параметры микроклимата с оптимальными?

- а) нет
б) совпадают в теплый период года
в) совпадают в холодный период года.

3. Чем определяются метеорологические условия труда, если работа выполняется на открытых площадках?

- а) микроклиматом территории
б) параметрами среды
в) климатическим поясом и сезоном года.

4. При перегреве организма на открытом воздухе может наступить:

- а) тепловой удар
б) солнечный удар
в) нарушение теплопроводности организма
г) нарушение терморегуляции организма.

5. Как называется совокупность факторов производственной среды, оказывающих влияние на здоровье и работоспособность человека в процессе труда?

- а) процесс труда
б) условия труда
в) формирующие факторы

6. Что необходимо для улучшения условий труда?

- а) знать, какими орудиями человек пользуется в процессе труда
б) знать факторы, воздействующие на их формирование
в) знать себестоимость продукции.

7. Для какого утомления характерно снижение проводимости нервов, усталость зрительного органа, ухудшение слуха.

- а) мышечного утомления
б) нервного утомления
в) внешнего утомления

8. К какой классификации видов труда с группами признаков относят легкий, средней тяжести или тяжелый труд?

- а) по предмету и продукту
б) по средствам и способу труда
в) по характеру и содержанию труда
г) по условиям труда.

9. К какой категории тяжести труда относятся работы, выполняемые при оптимальных условиях внешней производственной среды и при оптимальной величине физической, умственной и нервно-эмоциональной нагрузки?

- а) III категории
б) I категории
в) VI категории
г) II категории.

10. Какая температура характеризует ощущения человека при одновременном воздействии температуры и движения воздуха.

- а) эффективная
б) абсолютная
в) относительная
г) эффективно-эквивалентная

11. Как называется масса водяных паров, содержащихся в данный момент в определенном объеме воздуха.

- а) максимальная влажность
б) абсолютная влажность
в) относительная влажность

12. При выполнении тяжелой работы необходимо использовать крупные мышцы верхних и нижних конечностей. Для чего?

- а) для экономии энергии мышц
б) для экономии энергии нервных клеток
в) для экономии энергии действия.

Тест 2 Тема: «Микроклимат производственных помещений»

Вариант 2

1. Какие параметры микроклимата влияют на теплообмен человека?

- а) запыленность, влажность, скорость окружающего воздуха
- б) атмосферное давление, освещение, температура, скорость воздуха
температура, влажность, скорость воздуха
- г) освещение, скорость воздуха, атмосферное давление
- д) температура, подвижность и относительная влажность воздуха, атмосферное давление, интенсивность физической нагрузки организма.

2. Совпадают или нет фактические параметры микроклимата с допустимыми?

- а) совпадают в любой период года
- б) нет
- в) совпадают в зависимости от категории работ.

3. Как называются метеорологические условия труда, которые определяются сочетанием температуры воздуха помещения, скорости его движения и относительной влажности:

- а) сезонный климат
- б) условия среды
- в) микроклимат помещения
- г) условия воздуха помещения.

4. В зависимости от распределения параметров микроклимата категории работ подразделяются на:

- а) легкую, средней тяжести и тяжелую
- б) комфортную и технологическую
- в) оптимальную и неблагоприятную.

5. К какому труду применимо понятие тяжести труда?

- а) физическому труду
- б) умственному труду
- в) физическому и умственному труду
- г) тяжелому физическому труду
- д) подземному физическому труду.

6. На какие две основные группы делятся вредные вещества?

- а) химические и опасные вещества
- б) производственную и вредную пыль
- в) химические вещества и производственную пыль.

7. Какой фактор условий труда не влияет на степень токсичного действия вредного вещества?

- а) повышенная температура
- б) повышенная влажность
- в) искусственное освещение
- г) пониженная температура
- д) наличие других веществ.

8. К какой классификации видов труда с группами признаков относят автоматизированный труд?

- а) по предмету и продукту
- б) по средствам и способу труда
- в) по характеру и содержанию труда
- г) по условиям труда.

9. Что использует при физической работе человек?

- а) мышечную силу
- б) нервно-психическую энергию
- в) мышечный объем.

10. На какие виды делят труд по основной классификации?

- а) тяжелый и умственный
- б) физический и творческий
- в) тяжелый и творческий
- г) физический и умственный.

11. Как называется способность организма человека сохранять постоянство температуры тела, несмотря на значительные изменения метеорологических условий внешней среды и собственной теплопродукции.

- а) саморегуляция
- б) теплоотдача и теплопродукция
- в) терморегуляция.

12. В пределах каких температур находится зона безразличия (теплопродукция организма находится на постоянном уровне).

- а) от 15 до 25⁰С.
- б) от 25 до 36,6⁰С
- в) от 10 до 18⁰С

Тест 3

Тема: «Вибрации и акустические колебания»

1. Что такое шум?

- а) совокупность звуков различной интенсивности и частоты
- б) совокупность звуков различной амплитуды
- в) совокупность звуков одного уровня.

2. Шумы каких частот оказывают более сильное воздействие на человека?

- а) высоких
- б) средних
- в) низких
- г) средних и низких.

3. Что нормируется применительно к постоянному шуму?

- а) только уровни звукового давления в октавных полосах частот
- б) эквивалентный уровень звука
- в) только уровень звука в дБА
- г) уровень звука и доза шума
- д) уровни звукового давления в октавных полосах частот и уровень звука.

4. Каков предельно допустимый уровень звука и эквивалентный уровень звука в производственных помещениях?

- а) 50 дБА
- б) 60 дБА
- в) 70 дБА
- г) 80 дБА
- д) 90 дБА

5. Как определить суммарный уровень звукового давления от нескольких источников шума?

- а) $L_{\text{сум}} = 10 \lg (L_1 + L_2 + L_3)$
- б) $L_{\text{сум}} = 20 \lg n + L_{1/10} + L_{2/10} + \dots + L_{n/10}$
- в) $L_{\text{сум}} = 10 \lg (10^{0.1 L_1} + 10^{0.1 L_2} + \dots + 10^{0.1 L_n})$
- г) $L_{\text{сум}} = L + 10 \lg (L_1 + L_2 + L_3)$.

6. Что такое вибрация?

- а) колебания тела (системы) под воздействием внешнего фактора.
- б) хаотичное движение молекул в теле, возникающее при передаче энергии от другого тела.
- в) колебания тела (системы) с определенной частотой и виброскоростью вследствие резонанса

г) колебания отдельных точек или целой механической системы, относительно каких –либо первоначальных положений под воздействием переменного физического поля.

7. Какая бывает вибрация в зависимости от контакта человека с источником возбуждения?

- а) транспортная, технологическая, транспортно – технологическая)
- б) местная, общая, смешанная
- в) оптимальная, допустимая, разрушающая)
- г) постоянная, непостоянная, локальная.

8. При каких условиях неблагоприятное действие вибрации усиливается?

- а) при повышенных температурах б) при пониженных температурах в) при высокой влажности
- г) при пониженном освещении.

9. Какие существуют методы снижения уровня вибрации?

- а) блокировка, герметичность, ограждение, применение средств индивидуальной защиты, виброизоляция
- б) изоляция источника, рациональная планировка, ограждение, применение средств индивидуальной защиты, виброгашение
- в) вибродемпфирование, поддержание оптимальных температур, ограждение, вибропоглощение
- г) виброизоляция, виброгашение, вибродемпфирование, вибропоглощение.

10. Какие главные параметры определяют развитие вибрационных патологий?

- а) частота и амплитуда колебаний
- б) мощность колебаний в зоне контакта и время этого контакта
- в) место приложения и направление оси вибрационного воздействия.

Тест 4

**Тема: «Электрический ток и его воздействие на организм человека»
Вариант 1**

1. Как называется действие электрического тока, которое вызывает разложение крови и плазмы в организме человека?

- а) термическое б) электролитическое в) биологическое г) световое д) механическое

2. Как называется наименьшее значение силы электрического тока, которое вызывает в организме человека хаотические и одновременные сокращения волокон сердечной мышцы, полностью нарушающие ее работу?

- а) пороговый ощутимый ток
- б) пороговый неотпускающий ток
- в) пороговый фибриллярный ток

3. Какое действие электрического тока может привести к электрической травме или электрическому удару?

- а) термическое
- б) электролитическое
- в) биологическое
- г) световое
- д) механическое

4. Какая местная электрическая травма, является результатом воспаления наружных оболочек глаза из-за воздействия ультрафиолетовых лучей электрической дуги?

- а) электрический ожог
- б) электрический знак
- в) электроофтальмия
- г) механические повреждения.

5. Электрические знаки – это:

- а) следствие поражения кожи человека электротоком в виде дисперсных металлических включений
- б) поражение кожи человека электрическим током в виде небольших ожогов
- в) обширный ожог после поражения человека дуговым разрядом.

6. Как называется местная электрическая травма является результатом разрывов кожи, вывихов, переломов костей, вызванных произвольным сокращением мышц под действием электрического тока?

- а) электрический ожог
- б) электрический знак
- в) электроофтальмия
- г) механические повреждения.

7. Электрические удары в зависимости от последствий делятся на 4 степени. Какая степень характеризуется потерей сознания и нарушением сердечной деятельности или дыхания?

- а) первая
- б) вторая
- в) третья
- г) четвертая.

8. Для характеристики воздействия электрического тока на человека установлен ряд критериев. Для какого критерия характерно наименьшее значение силы электрического тока, вызывающего при прохождении через организм человека хаотические и одновременные сокращения волокон сердечной мышцы, полностью нарушающие ее работу.

- а) пороговый осязаемый ток
- б) пороговый неотпускающий ток
- в) пороговый фибрилляционный ток.

9. Какой ток является наиболее опасным?

- а) переменный ток с частотой от 20 до 1000 Гц
- б) постоянный ток напряжением 250-300 В.
- в) постоянный ток напряжением от 350В и выше.

10. Электрические удары в зависимости от последствий делятся на 4 степени. Какая степень характеризуется состоянием клинической смерти.

- а) первая
- б) вторая
- в) третья
- г) четвертая.

11. Наименьшим сопротивлением действию электрического тока обладает.

- а) верхний слой кожи толщиной 0,2мм
- б) внутренние органы
- в) спинномозговая жидкость.

12. Не отпускающий ток (6-16 мА):

- а) парализует мышцы и не позволяет человеку освободиться от действия тока

- б) вызывает фибрилляцию сердечных мышц
- с) при длительном воздействии на организм человека ослабевает.

Тест 4

Тема: «Электрический ток и его воздействие на организм человека»

Вариант 2

1. Какое действие электрического тока на организм человека вызывает нагрев тканей и биологических средств?

- а) термическое
- б) электролитическое
- биологическое
- г) световое
- д) механическое.

2. Какая местная электрическая травма является результатом специфического поражения кожи, вызванное действием тока?

- а) электрический ожог
- б) электрический знак
- в) электроофтальмия
- г) механические повреждения.

3. Электрические удары в зависимости от последствий делятся на 4 степени. Какая степень характеризуется судорожным сокращением мышц без потери сознания.

- а) первая
- б) вторая
- в) третья
- г) четвертая.

4. Для характеристики воздействия электрического тока на человека установлен ряд критериев. Как называется наименьшее значение силы электрического тока, вызывающего судорожные сокращения мышц руки, в которой зажат проводник.

- а) пороговый осязаемый ток
- б) пороговый неотпускающий ток
- в) пороговый фибриллярный ток

5. Какие средства защиты от электрического тока предназначены для защиты людей от случайного падения с высоты, для защиты от световых тепловых, механических и химических воздействий электрического тока.

- а) ограждающие
- б) вспомогательные
- в) изолирующие

6. Какое действие электрического тока вызывает раздражение и возбуждение нервных волокон и других органов тканей организма человека?

- а) термическое
- б) электролитическое
- биологическое
- г) световое
- д) механическое

7. Электрические удары в зависимости от последствий делятся на 4 степени. Какая степень характеризуется судорожным сокращением мышц с потерей сознания, но с сохранившейся работой сердца и дыхания.

- а) первая
- б) вторая
- в) третья
- г) четвертая

8. Для характеристики воздействия электрического тока на человека установлен ряд критериев. К какому критерию относится наименьшее значение силы электрического

тока, вызывающего при прохождении через организм человека ощутимые раздражения.

- а) пороговый ощутимый ток б) пороговый неотпускающий ток в) пороговый фибриллярный ток

9. Наибольшим сопротивлением действию электрического тока обладает.

- а) верхний слой кожи толщиной 0,2мм б) внутренние органы в) спинномозговая жидкость

10. Наиболее опасным является.

- а) переменный ток с частотой от 20 до 1000 Гц. б) постоянный ток напряжением 250-300В.
в) постоянный ток напряжением от 350В и выше

11. Какое включение человека в электрическую цепь является смертельным?

- а) двухфазное
б) однофазное с изолированной нейтралью в) трехфазное.

12. Какая местная электрическая травма является результатом теплового воздействия электрического тока в месте контакта?

- а) электрический ожог б) электрический знак в) электроофтальмия
г) механические повреждения.

Тест 5

Тема: «Воздействие негативных факторов на человека» Вариант 1

1. Какое действие лазера вызывает механическое разрушение тканей организма человека?

- а) термическое
б) нетермическое в) импульсное

2. Чем оценивается мощность ультрафиолетового излучения?

- а) эритемным потоком
б) покраснением кожи
в) степенью пигментации кожи

3. При работе на компьютере в организме человека возникают различные нарушения и их последствия. Что не является последствием работы с компьютером:

- а) умственное напряжение
б) нервно-эмоциональная нагрузка
в) высокая напряженность зрительной работы г) силикоз
д) усталость рук

4. Какие вещества после непродолжительного действия на организм человека вызывают в нем повышенную чувствительность или аллергию?

- а) раздражающие
б) сенсибилизирующие в) канцерогенные

г) мутагенные

5. Как называется действие производственной пыли, которое вызывает острые и хронические отравления?

- а) фиброгенное б) раздражающее
- в) токсическое

6. Как называется источник ионизирующего излучения, устройство которого исключает попадание радиоактивных веществ в окружающую среду?

- а) открытый б) внутренний
- в) замкнутый г) закрытый

7. Как называется действие лазерного излучения, которое обусловлено процессами, возникающими в результате поглощения тканями организма электромагнитных излучений?

- а) термическое б) нетермическое
- в) вторичное

8. При длительном отсутствии ультрафиолетового излучения в организме человека развиваются неблагоприятные явления, получившие название.

- а) воспаление роговицы глаза б) помутнение хрусталика
- в) «световое голодание»

9. От какого фактора зависит проникающая способность производственной пыли?

- а) форма частиц
- б) удельная поверхность частиц
- в) степень твердости частиц
- г) степень дисперсности частиц

10. Как называются отравления, возникающие быстро при наличии относительно высоких концентраций вредных веществ, паров и газов?

- а) хронические отравления б) острые отравления
- в) отравления тканей легких

11. Как называется излучение, прямо или косвенно вызывающее образование заряженных атомов или молекул?

- а) электромагнитное б) лазерное
- в) ионизирующее

12. Какие вещества влияют на генетический аппарат зародышевых и соматических клеток организма?

- а) раздражающие
- б) сенсibiliзирующие
- в) канцерогенные
- г) мутагенные

13. Что используется для профилактики неблагоприятных последствий, вызванных дефицитом ультрафиолетового излучения?

- а) инсоляцию помещений и устройство соляриев
- б) длительное воздействие больших доз ультрафиолетового излучения
- в) искусственное облучение с суточной дозой 300 (эр*ч)/м²

Тест 5

Тема: «Воздействие негативных факторов на человека»

Вариант 2

1. Какими путями вредные вещества, находящиеся в продуктах питания, могут проникать в организм человека?

- а) органы дыхания
- б) желудочно-кишечный тракт
- в) кожные покровы и слизистые оболочки) всеми перечисленными путями

2. Как называется концентрация вещества, которая при ежедневной работе в течение 8 часов или при другой продолжительности во время всего рабочего стажа не может вызвать заболевания или отклонения в состоянии здоровья?

- а) предельно допустимый уровень
- б) предельно допустимая концентрация
- в) максимально допустимая концентрация

3. Каким бывает ионизирующее излучение?

- а) фотонным и корпускулярным
- б) электромагнитным и фотонным в) корпускулярным и рентгеновскимг) нет правильного ответа

4. Как называется действие производственной пыли, при которой в легких происходит разрастание соединительной ткани, нарушающее нормальное строение и функции органа.

- а) фиброгенное
- б) раздражающее
- в) токсическое

5. Возникновением чего в окружающей среде сопровождается применение в промышленности систем, связанных с генерированием, передачей и использованием энергии.

- а) ионизирующего излучения
- б) радиоактивного излучения
- в) электромагнитных полей

6. Длительное воздействие электрического поля низкой частоты вызывает функциональные нарушения системы человека ...

- а) пищеварения
- б) центральной нервной системы и сердечно-сосудистой системы
- в) центральной нервной системы и генетического аппарата человека

7. Как называется излучение, прямо или косвенно вызывающее образование заряженных атомов или молекул?

- а) электромагнитное
- б) лазерное
- в) ионизирующее

8. По какому показателю количественно оценивается воздействие ультрафиолетового излучения на человека?

а) по степени покраснения кожи б) по степени пигментации кожи в) эритемным действием.

9. Как называются отравления, возникающие быстро при наличии относительно высоких концентраций вредных веществ, паров и газов.

а) хронические отравления б) острые отравления в) отравления тканей легких

10. По какому показателю определяются критерии безопасности для человека, находящегося в электрическом поле промышленной частоты?

а) частоте электромагнитных колебаний б) по напряжению электрического поля в) по радиочастотной характеристике.

11. Действию какого фактора при работе с компьютером не подвергается человек:

а) электромагнитное поле б) инфракрасное и ионизирующее излучение в) шум г) повышенная запыленность воздуха д) вибрация е) статическое электричество

12. Какие вещества вызывают развитие злокачественных опухолей в организме человека?

а) раздражающие б) sensibilizing в) канцерогенные г) мутагенные

13. Максимальная разовая концентрация не должна:

а) допускать неприятных рефлекторных реакций человека (насморк, ощущения запаха) б) отравляющего действия в) мутагенного воздействия.

Тест 6

Тема: «Профилактика неблагоприятного воздействия микроклимата»

1. Что является целью технического кондиционирования воздуха:

а) создание в помещении воздушной среды, наиболее благоприятной для работы и отдыха людей б) создание параметров воздушной среды, удовлетворяющей требованиям технологического процесса и санитарно-гигиеническим требованиям в) создание в помещении наружных метеорологических условий. г) создание в помещении воздушной среды, наиболее благоприятной для работы людей и соблюдения санитарно-производственных требований

2. Если L - объем удаляемого воздуха, используемого для целей вентиляции за 1 час, V - объем вентилируемого помещения, то как называется величина $K = L/V$?

а) коэффициент проветривания б) коэффициент вентиляции

в) показатель кратности воздухообмена)
степень воздухообмена

3. Какие существуют основные способы защиты от вредных газов?

- а) вентиляция и очистка
- б) термическая нейтрализация и осаждение
- в) каталитическая нейтрализация и улавливание
- г) адсорбционное поглощение и фильтрация
- д) локализация и рассеивание в атмосфере.

4. Что называют аэрацией.

- а) организованная управляемая естественная вентиляция
- б) приточно-вытяжная механическая вентиляция
- в) неорганизованная естественная вентиляция
- г) местная приточная вентиляция
- д) местная вытяжная вентиляция.

5. Какая вентиляция предназначается для быстрого удаления из помещения значительных объемов воздуха с большим содержанием вредных и взрывоопасных веществ?

- а) аэрация
- б) вытяжная вентиляция
- в) **аварийная вентиляция**
- г) **эвакуационная вентиляция**

6. На какие виды подразделяется организованная естественная вентиляция в зависимости от устройства.

- а) приточную, вытяжную и приточно-вытяжную
- б) канальную и бесканальную.
- в) общеобменную, местную и смешанную
- г) Организованную и неорганизованную.
- д) естественную и механическую.

7. Когда можно считать вентиляцию эффективной?

- а) Если она обеспечивает соответствие состояния воздуха рабочей зоны требованиям действующих нормативных документов.
- б) Если она обеспечивает суммарный воздухообмен не менее восьмикратного.
- в) Если она обеспечивает подачу наружного воздуха не менее $100 \text{ м}^3/\text{ч}$ на одного работающего.

8. При какой защите применяется термозащитная спецодежда разных видов.

- а) При защите от воздействия пониженных температур.
- б) При защите от воздействия повышенных температур.
- в) При защите от различных температур, пламени, искр.

9. Что является целью технологического кондиционирования воздуха.

- а) создание в помещении воздушной среды, наиболее благоприятной для работы и отдыха людей.
- б) создание параметров воздушной, удовлетворяющей требованиям технологического процесса и санитарно-гигиеническим требованиям.
- в) создание в помещении наружных метеорологических условий.
- г) создание в помещении воздушной среды, наиболее благоприятной для работы людей и соблюдения санитарно-производственных требований.

10. Какая вентиляция предназначена для быстрого удаления из помещения значительных объемов воздуха с большим содержанием вредных и взрывоопасных веществ.

- а) аэрация б) вытяжная вентиляция в) аварийная вентиляция г) эвакуационная вентиляция.

11. Какая вентиляция обеспечивает удаление воздуха от мест образования или выхода вредных выделений?

- а) организованная управляемая естественная вентиляция б) приточно-вытяжная механическая вентиляция в) неорганизованная естественная вентиляция г) местная приточная вентиляция д) местная вытяжная вентиляция.

12. Как называется способность строительных материалов к прогреву от действия температуры пожара?

- а) огнестойкость б) взрывобезопасность в) огнепреграждающая способность г) теплоизолирующая способность

13. Какие системы используют для подачи в помещение воздуха, где находятся компьютеры (например, компьютерный класс).

- а) механическая вентиляция б) кондиционирование в) естественная вентиляция г) все перечисленные системы

14. Какие методы используют для определения запыленности воздушной среды?

- а) инструментальный и аналитический б) счетный, аспирационный в) **весовой, барометрический** г) **фотоэлектрический, технологический**

Тест 7

Тестовый контроль лекционного материала по теме:

«Пожарная опасность твердых веществ и материалов»

1. Какие вещества называются горючими?

- а) это материалы, которые под воздействием огня или высокой температуры воспламеняются, тлеют или обугливаются и продолжают гореть при наличии источника огня
б) это материалы, которые под воздействием огня воспламеняются и продолжают гореть при наличии источника огня
в) это материалы, которые под воздействием огня или высокой температуры воспламеняются или тлеют и продолжают гореть и тлеть после удаления источника огня
г) это материалы, которые под воздействием огня воспламеняются и тлеют после удаления источника огня

2. Какие существуют способы защиты горючих материалов от загорания?

- а) в материал вводят растворы кислот б) проводят оштукатуривание горючих материалов
в) материалы покрывают красками г) материалы пропитывают водой

3. Потеря массы (В) вещества, где А – масса образца до горения, определяется в процентах, согласно следующему отношению:

1. $V = (A/B - A) * 100$ б) $V = (A - B) * 100$ в) $V = (B - A) / 100$ г) $V = ((A - B) / A) * 100$

14. Укажите признаки жизни у пострадавших?

- 1) помутнение и высыхание роговицы глаза
- 2) появление трупных пятен
- 3) наличие самостоятельного дыхания
- 4) при сдавливании глаза с боков пальцами зрачок сужается и напоминает кошачий глаз
- 5) появление трупного окоченения

15. Укажите признаки жизни у пострадавших?

- 1) помутнение и высыхание роговицы глаза
- 2) появление трупных пятен
- 3) реакция зрачка на свет
- 4) при сдавливании глаза с боков пальцами зрачок сужается и напоминает кошачий глаз
- 5) появление трупного окоченения

16. Укажите признаки смерти у пострадавших?

- 1) помутнение и высыхание роговицы глаза
- 2) наличие пульса на сонной артерии
- 3) реакция зрачка на свет
- 4) наличие самостоятельного дыхания
- 5) движение конечностями

17. Укажите признаки смерти у пострадавших?

- 1) при сдавливании глаза с боков пальцами зрачок сужается и напоминает кошачий глаз
- 2) наличие пульса на сонной артерии
- 3) реакция зрачка на свет
- 4) наличие самостоятельного дыхания
- 5) движение конечностями

18. Укажите признаки смерти у пострадавших?

- 1) появление трупных пятен
- 2) наличие пульса на сонной артерии
- 3) реакция зрачка на свет
- 4) наличие самостоятельного дыхания
- 5) движение конечностями

19. Укажите признаки смерти у пострадавших?

- 1) появление трупного окоченения
- 2) наличие пульса на сонной артерии
- 3) реакция зрачка на свет
- 4) наличие самостоятельного дыхания
- 5) движение конечностями

20. Какова частота вдуваний воздуха в рот пострадавшего при искусственном дыхании (раз/мин.)?

- 1) 2-6;
- 2) 7-11;
- 3) 12-18;
- 4) 19-25;
- 5) 26-32.

21. Какая из ран имеет ровные края, сильно кровоточит и в меньшей мере подвергается инфицированию?

- 1) ушибленная
- 2) укушенная
- 3) рубленая
- 4) колотая
- 5) резаная

22. Какая из ран характеризуется небольшой зоной повреждения тканей, но может глубоко проникать и повреждать жизненно важные органы?

- 1) ушибленная
- 2) укушенная
- 3) рубленая
- 4) колотая
- 5) резаная

23. Какая из ран окружена травмированными, часто размозженными тканями?

- 1) ушибленная
- 2) укушенная
- 3) рубленая
- 4) колотая
- 5) резаная

24. Какая из ран имеет неправильную форму и часто загрязнена слюной животных?

- 1) ушибленная
- 2) укушенная
- 3) рубленая
- 4) колотая
- 5) резаная

25. Какая из ран возникает под воздействием тупого ранящего орудия большой массы или обладающего большой скоростью?

- 1) ушибленная
- 2) укушенная
- 3) рубленая
- 4) колотая
- 5) резаная

26. Как называется кровотечение, при котором изливающаяся кровь ярко-красного цвета, бьет сильной пульсирующей струей, в ритме сердечных сокращений?

- 1) артериальное;
- 2) капиллярное;
- 3) венозное;
- 4) наружное;
- 5) внутреннее.

27. Как называется кровотечение, при котором кровь темно-вишневая и вытекает равномерной струей без признаков самостоятельной остановки?

- 1) артериальное;
- 2) капиллярное;
- 3) венозное;
- 4) наружное;
- 5) внутреннее

28. Как называется кровотечение, при котором кровь выделяется равномерно из всей раны, как из губки?

- 1) артериальное;
- 2) капиллярное;
- 3) венозное;
- 4) наружное;
- 5) внутреннее

29. Как называется кровотечение, при котором кровь поступает во внешнюю среду?

- 1) артериальное;
- 2) капиллярное;
- 3) венозное;
- 4) наружное;
- 5) внутреннее

30. Как называется кровотечение, при котором кровь поступает во внутренние полости организма?

- 1) артериальное;
- 2) капиллярное;
- 3) венозное;
- 4) наружное;
- 5) внутреннее

31. При какой степени ожога у пострадавшего диагностируются покраснение и припухлость кожи, сильная боль?

- 1) при первой степени
- 2) при второй степени
- 3) при третьей степени
- 4) при четвертой степени
- 5) при пятой степени

32. При какой степени ожога у пострадавшего диагностируются краснота и отек кожи, образуются пузыри, наполненные прозрачным содержимым?

- 1) при первой степени
- 2) при второй степени
- 3) при третьей степени
- 4) при четвертой степени
- 5) при пятой степени

33. При какой степени ожога у пострадавшего на фоне покраснения и вскрытых пузырей видны участки белой («свиной») кожи?

- 1) при первой степени
- 2) при второй степени
- 3) при третьей степени
- 4) при четвертой степени
- 5) при пятой степени

34. При какой степени ожога у пострадавшего наблюдается обугливание тканей организма?

- 1) при первой степени
- 2) при второй степени
- 3) при третьей степени

- 4) при четвертой степени
- 5) при пятой степени

35. При какой степени отморожения у пострадавшего кожа приобретает сине-багровую окраску, отечность после отогревания увеличивается, отмечаются тупые боли?

- 1) при первой степени
- 2) при второй степени
- 3) при третьей степени
- 4) при четвертой степени
- 5) при пятой степени

36. При какой степени отморожения у пострадавшего поверхностный слой кожи омертвевает, после отогревания кожные покровы приобретают багрово-синюю окраску, быстро развивается отек тканей, распространяющийся за пределы области отморожения, в зоне поражения образуются пузыри, наполненные прозрачной или белого цвета жидкостью?

- 1) при первой степени
- 2) при второй степени
- 3) при третьей степени
- 4) при четвертой степени
- 5) при пятой степени

37. При какой степени отморожения у пострадавшего нарушается кровообращение, что приводит к омертвлению всех слоев кожи и лежащих под ней мягких тканей, в последующем развивается гангрена, сопровождающаяся мучительными болями?

- 1) при первой степени
- 2) при второй степени
- 3) при третьей степени
- 4) при четвертой степени
- 5) при пятой степени

38. При какой степени отморожения у пострадавшего омертвевают все слои тканей, в том числе и кости, кожа быстро покрывается пузырями, наполненными черной жидкостью, поврежденная часть тела чернеет и начинает высыхать?

- 1) при первой степени
- 2) при второй степени
- 3) при третьей степени
- 4) при четвертой степени
- 5) при пятой степени

6.n Задания для расчетно-графической работы.

Задача (задание) 1

Задача (задание) 2

Ключи к оценочным материалам

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

5.1.1 Тема: Опасности техносферы

1. Ответ: вероятность, возможность того, что может произойти какое-то нежелательное событие.
2. Ответ : человек, природа, технические сооружения
3. Ответ : техногенные, природные, социальные
4. Ответ : катастрофа, пожар
5. Ответ : Угроза жизни
6. Ответ : стихийное явление
7. Ответ : Среда обитания — совокупность конкретных абиотических и биотических условий, в которых обитает данная особь, популяция или вид; часть природы, окружающая живые организмы и оказывающая на них прямое или косвенное воздействие.
8. Ответ : Аксиома о потенциальной опасности.

5.1.2 Экспресс-опрос по теме: ЧС природного характера

1. Ответ : землетрясение, вулканизм
2. Ответ : лавины, оползни
3. Ответ : наводнение
4. Ответ : смерч
5. Ответ : молния
6. Ответ : метель
7. Ответ: пурга
8. Ответ : наводнение
9. Ответ : лесные, торфяные, степные
10. Ответ : вулкан
11. Ответ : оползень
12. Ответ : сель
13. Ответ : эпицентр
14. Ответ : гипоцентр
15. Ответ : сейсмограф
16. Ответ : приоритете жизни и здоровья
17. Ответ :эвакуация, укрытие
18. Ответ : по принципу защищаемого органа
19. Ответ : ядерное
20. Ответ : химическое
21. Ответ : обычное
22. Ответ : электромагнитный импульс
23. Ответ : радиоактивное загрязнение
24. Ответ :Очаг ядерного поражения
25. Ответ : нервно-паралитические
26. Ответ : удушающего
27. Ответ : психические
28. Ответ : зарин
29. Ответ :зоман
30. Ответ : би-зет
31. Ответ: защитные укрытия
32. Ответ :воздушная тревога.

33. Ответ : альфа
34. Ответ : альфа
35. Ответ : освобождение от газов
36. Ответ : контагиозность
37. Ответ : средства с микроорганизмами и бактериями
38. Ответ : трансмиссионный
39. Ответ : карантин
40. Ответ : наука о защите человека от опасностей

5.1.3 Экспресс – опрос по теме: ЧС биологического характера.

1. Ответ : Биологическая чрезвычайная ситуация - это состояние, при которой в результате воздействия источника опасности на определенной территории нарушаются нормальные условия жизни и деятельности людей, существования сельскохозяйственных животных и произрастания растений, возникает угроза жизни и здоровью людей.
2. Ответ : Эпидемия - распространение заболевания среди людей, значительно превышающее обычно регистрируемый на данной территории уровень заболеваемости и способное стать причиной чрезвычайной ситуации.
3. Ответ : больной человек, микроорганизм, среда
4. Ответ : эпидемия (эпизоотия, эпифитотия) — массовое заболевание людей (животных, растений) с прогрессирующим нарастанием числа заболеваний и охватом обширных территорий (область или республика, государство).
5. Ответ : источник
6. Ответ : кишечные, воздушные
7. Ответ : антропонозы
8. Ответ : инфекционная болезнь, при которой источником возбудителя заболевания является только человек
9. Ответ : зоонозы
10. Ответ : бактерии, микроорганизмы.

5.2 Темы рефератов

5.2.1 Тематика рефератов по теме ЧС природного характера

1. Ответ : крупная авария, повлекшая за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей либо разрушения, либо уничтожение объектов, материальных ценностей в значительных размерах, а также приведшая к серьёзному ущербу окружающей среды.
 2. Ответ : Причиной возникновения землетрясений являются сдвиги, смещения горных пород. Они происходят на большой глубине.
 3. Ответ : стихийное бедствие — бедствие, вызванное природным **явлением**, носящее чрезвычайный характер и приводящее к нарушению нормальной деятельности.
 4. Ответ : Извержения вулканов бывают длительными (в течение нескольких лет, десятилетий и столетий) и кратковременными (измеряемые часами).
- Продукты извержения вулканов бывают газообразными (вулканические газы), жидкими (лава) и твёрдыми (вулканические горные породы).
5. Ответ : оповещение, укрытие
 6. Ответ : Пожар — неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства. Лесные, торфяные, степные
 7. Ответ : Обвал — отрыв и падение масс горных пород вниз со склонов гор под действием силы тяжести. причина: землетрясение. Оползень — опасное

природное явление, смещение масс горных пород по склону под воздействием собственного веса. причина: землетрясение.

- 8 Ответ: Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Причинами наводнений являются обильные осадки, интенсивное таяние снега, прорыв или разрушение дамб и плотин. В зависимости от причин возникновения наводнения можно разделить на половодье, паводки, заторы и зажоры, ветровые нагоны, вследствие гидродинамических аварий.
- 9 Ответ: Больше все их в самом огромном океане — Тихом (около 10000). На суше их насчитывается около 600. Более половины из них находится в Тихоокеанском «огненном кольце».
- 10 Ответ: следует отличать от катастрофы экологической: кризис — обратимое состояние, в котором человек выступает активно действующей стороной; катастрофа — необратимое явление, человек тут вынужденно пассивная, страдающая сторона.

5.4 Примеры заданий для контрольной работы

Вариант 1.

1. Ответ: Катастрофа – крупная производственная или транспортная авария, повлекшая за собой человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия: природного, техногенного, социального характера.
2. Ответ: Причиной возникновения землетрясений являются сдвиги, смещения горных пород. Они происходят на большой глубине. Очаг землетрясения — место, где происходит смещение горных пород. Чаще всего очаг землетрясения располагается на глубине до 10 км. Юго-восточная Азия 2004 г.
3. Ответ: Экологический кризис – это ситуация, возникшая в природных экосистемах в результате нарушения равновесия под воздействием антропогенных факторов (зарегулирование рек, вырубка лесов, загрязнение атмосферы, гидросферы, почв и т. п.).

Вариант 2.

1. Ответ: К опасным для людей и их хозяйственной деятельности атмосферным явлениям относятся засухи, ливневые дожди, сильные снегопады, грозы, мощные ураганы, град, гололёд, песчаные бури. Всегда актуально.
2. Ответ: Вулканизм — перемещение магматических масс, излияние лавы на земную поверхность. Вулканизм — природное явление, опасное для человека и всего живого на Земле. Извержение — выход магмы на поверхность. Извержение может происходить на суше или на дне океана. Везувий.
3. Ответ: Своевременное оповещение населения. Укрытие людей в защитных сооружениях. Использование средств индивидуальной защиты.

Вариант 3.

1. Ответ: 92 из 100 пожаров возникают из-за действий человека, таких как: непотушенный костер; брошенный окурок сигареты; неосторожное обращение с огнем: горящая спичка и т.д.
 2. Ответ: стратовулканы, щитовые вулканы и шлаковые конусы. Наиболее ярко выраженная форма вулкана – стратовулкан. Стратовулканы периодически извергают быстро застывающую лаву разной консистенции. Большинство вулканом имеют форму конуса, на вершине которого зияет большая дыра — кратер.
- 3 Ответ: В настоящее время можно с высокой долей вероятности прогнозировать сейсмические события в среднесрочной (от нескольких месяцев) и в долгосрочной (от года и более) перспективе и только в стабильно

сейсмоопасных районах планеты. Однако известно несколько случаев краткосрочного прогноза сильных землетрясений.

Вариант 4.

1 Ответ: Обвал — отрыв и падение масс горных пород вниз со склонов гор под действием силы тяжести. причина: землетрясение. Оползень — опасное природное явление, смещение масс горных пород по склону под воздействием собственного веса. причина: землетрясение.

2 Ответ: Эффективно. необходимо уйти от побережья в глубину суши на возвышенность, где высота над уровнем моря составляет 30-40 метров, при отсутствии поблизости возвышенности надо уйти от берега не менее чем на 2-3 километра.

3 Ответ: Наводнения — это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Причинами наводнений являются обильные осадки, интенсивное таяние снега, прорыв или разрушение дамб и плотин. В зависимости от причин возникновения наводнения можно разделить на половодье, паводки, заторы и зажоры, ветровые нагоны, вследствие гидродинамических аварий.

Вариант 5.

1. Ответ: Больше все их в самом огромном океане — Тихом (около 10000). На суше их насчитывается около 600. Более половины из них находится в Тихоокеанском «огненном кольце». Извержению этого типа предшествует подъем магмы и накопление ее в магматических камерах. По мере возрастания давления лава начинает медленно переливаться через край кратера и разливаться по склону.

2. Ответ: Экологический кризис — это ситуация, возникшая в природных экосистемах в результате нарушения равновесия под воздействием антропогенных факторов (зарегулирование рек, вырубка лесов, загрязнение атмосферы, гидросферы, почв и т. п.).

3. Ответ: Сель, или селевой поток — стремительный русловой поток, состоящий из смеси воды и обломков горных пород, внезапно возникающий в бассейнах небольших горных рек. Главной особенностью таких потоков служит высокая насыщенность обломочным материалом, которая составляет от 10 до 75% объема движущейся массы

Вариант 6.

1. Ответ: Природные чрезвычайные ситуации различают по масштабам и характеру источника возникновения, они характеризуются значительным поражением и гибелью людей, а также уничтожением материальных ценностей. Оказывает сильное воздействие на население, объекты экономики и среду обитания.

2. Ответ: Лавины - масса снега, падающая или соскальзывающая со склонов гор. Осовы, прыгающие, Лотковые

3. Ответ: Возможность возникновения цунами в результате землетрясения оценивается по магнитудно- географическому критерию. Естественным сигналом предупреждения о возможности цунами является землетрясение. Перед началом цунами, как правило, вода отступает далеко от берега, обнажая морское дно на сотни метров и даже несколько километров. Этот отлив может длиться от нескольких минут до получаса.

Вариант 7.

1. Ответ: Стихийное бедствие — бедствие, вызванное природным явлением, носящее чрезвычайный характер и приводящее к нарушению нормальной деятельности населения, гибели людей, разрушению и уничтожению материальных ценностей. Географический

2. Ответ: Цунами - это огромные морские волны, возникающие чаще всего в результате сильного подводного землетрясения, когда происходит быстрое изменение рельефа дна. Оно действует на воду, как огромный поршень, поднимая или опуская большие массы воды, которые, разбегаясь во все стороны, и образуют волны. Реже цунами возникает в результате извержения подводных или островных вулканов, при обрушении в воду больших масс земных пород и подводных оползнях. В открытом океане волны цунами распространяются со скоростью до 1000 километров в час. Но там они очень пологие, так как длина волны (расстояние между гребнями) достигает 100-300 километров, а высота от подошвы до вершины - всего несколько метров, и поэтому не опасны для судоходства. При выходе волн на мелководье, вблизи береговой черты, их скорость резко уменьшается до 50-100 километров в час, а высота увеличивается. У берега цунами может достигать нескольких десятков метров. Наиболее высокие волны, до 30-40 метров, образуются у крутых берегов, в клинообразных бухтах и у выдающихся далеко в океан мысов. Районы побережья с закрытыми бухтами являются менее опасными.

3. Ответ: Активная, пассивная

Вариант 8.

1. Ответ: Эпифитотия — болезнь растений. Пандемия - высшая степень развития эпидемического процесса, исключительно сильная эпидемия, при которой заразная болезнь за сравнительно короткое время поражает значительную часть населения многих стран, иногда на разных континентах. Эпизоотия - болезнь животных. Эпидемия - прогрессирующее распространение заболевания среди людей

2. Ответ: Больше все их в самом огромном океане — Тихом (около 10000). На суше их насчитывается около 600. Более половины из них находится в Тихоокеанском «огненном кольце». Прогноз – случившиеся землетрясения. Своевременное оповещение населения. Подняться на сопку.

3. Ответ: Ледовая обстановка – это состояние ледового покрова в конкретный момент времени. Выделяются три основных типа ледников: 1) материковые, или покровные; 2) горные; 3) промежуточные, или смешанные.

Вариант 9.

1. Ответ: Общим условием образования ледников является сочетание низких температур воздуха с большим количеством твердых атмосферных осадков, что имеет место в холодных странах высоких широт и в вершинных частях гор. Однако, чем больше суммы осадков, тем выше могут быть температуры воздуха.

2. Ответ: Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Причинами наводнений являются обильные осадки, интенсивное таяние снега, прорыв или разрушение дамб и плотин. В зависимости от причин возникновения наводнения можно разделить на паводье, паводки, заторы и зажоры, ветровые нагоны, вследствие гидродинамических аварий. Защита: инженерные методы, строительство водохранилищ, дамб.

3. Ответ: Цунами - это огромные морские волны, возникающие чаще всего в результате сильного подводного землетрясения, когда происходит быстрое изменение рельефа дна. Оно действует на воду, как огромный поршень, поднимая или опуская большие массы воды, которые, разбегаясь во все стороны, и образуют волны. Реже цунами возникает в результате извержения подводных или островных вулканов, при обрушении в воду больших масс земных пород и подводных оползнях.

Вариант 10.

1. Ответ: Актуально исследовать, но сложно изучать. Экзогенные: наводнения, эндогенные: землетрясения. Одно явление может вызвать ряд других явлений.

2. Ответ: Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Причинами наводнений являются обильные осадки, интенсивное таяние снега, прорыв или разрушение дамб и плотин. В зависимости от причин возникновения наводнения можно разделить на половодье, паводки, заторы и зажоры, ветровые нагоны, вследствие гидродинамических аварий.

3. Ответ: Загрязнение, пожары.

Вариант 11

1 Ответ: Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Нарушает жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений. Защита: инженерные методы, строительство водохранилищ, дамб.

2 Ответ: Загрязнение.

3 Ответ: Лавины — это быстрый поток снега под уклон, вызванный либо природной причиной или человеческой деятельностью. Европа. Закройте нос и рот рукавицей, шарфом, воротником; двигаясь в лавине, плавательными движениями рук старайтесь держаться на поверхности лавины, перемещаясь к краю, где скорость ниже. Когда лавина остановилась, попробуйте создать пространство около лица и груди оно поможет дышать.

Вариант 12

1. Ответ: атмосферный вихрь, возникающий в кучево-дождевом облаке и распространяющийся вниз, часто до самой поверхности земли, в виде облачного рукава или хобота диаметром в десятки и сотни метров.

2. Ответ: Оказавшись в волне, необходимо, набрав предварительно воздух, сгруппироваться и закрыть голову руками. Вынырнув на поверхность, следует сбросить намоченную одежду и обувь, подготовиться к возвратному движению волны, воспользоваться при необходимости плавающими или возвышающимися над водой предметами.

3. Ответ: Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Нарушает жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений. Защита: инженерные методы, строительство водохранилищ, дамб.

Вариант 13

1. Ответ: Штормовой нагон или прилив — подъём уровня воды в полузамкнутых водоёмах, подчас весьма резкий, приводящий к наводнениям. Материальный, социальный ущерб. Влияет сильно на жизнедеятельность человека.

2. Ответ: Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Нарушает жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений. Защита: инженерные методы, строительство водохранилищ, дамб.

3. Ответ: геофизические опасные явления - явления и процессы, к которым относятся и опасные геофизические явления и процессы, такие как: землетрясение, вулкан, обвал, оползень, карст).

Вариант 14

1. Ответ: Молния — электрический искровой разряд в атмосфере, происходит во время грозы, проявляющийся яркой вспышкой света и сопровождающим её громом. Молниезащита — комплекс технических решений и специальных приспособлений для обеспечения безопасности здания, а также имущества и людей, находящихся в нём.
2. Ответ: опасные гидрологические явления и процессы, такие как: наводнения, цунами, сели, лавины.
3. Ответ: Трансгрессии – поднятия, регрессии - опускание окраинных морей.

Вариант 15

1. Ответ: Обвальные процессы, или горные обвалы представляют собой обрушения крупных массивов горных пород, происходящие внезапно и сопровождающиеся дроблением сорвавшейся массы при её падении к подножию склона.
2. Ответ: Опасная ситуация - это неблагоприятная обстановка, в которой действуют вредные и опасные факторы, угрожающие здоровью, жизни человека. Экстремальная ситуация – это прямое взаимодействие человека со сверхсложной обстановкой.
3. Ответ: Активное развитие «парникового эффекта», пустыни и пустоши, кислотные осадки.

Вариант 16

1. Ответ: Стихийное бедствие — бедствие, вызванное природным явлением, носящее чрезвычайный характер и приводящее к нарушению нормальной деятельности населения, гибели людей, разрушению и уничтожению материальных ценностей.
2. Ответ: Горный удар — хрупкое разрушение предельно напряжённой части пласта породы, прилегающей к горной выработке, возникающее в условиях, когда скорость изменения напряжённого состояния в этой части превышает предельную скорость релаксации напряжений в ней.
3. Ответ: Термокарст: процесс неравномерного проседания почв и подстилающих горных пород вследствие вытаивания подземного льда; просадки земной поверхности, образующиеся при протаивании льдистых мёрзлых пород и вытаивании подземного льда.

Вариант 17

4. Ответ: Горный удар — хрупкое разрушение предельно напряжённой части пласта породы, прилегающей к горной выработке, возникающее в условиях, когда скорость изменения напряжённого состояния в этой части превышает предельную скорость релаксации напряжений в ней.
1. Ответ: Криогенные процессы — совокупность физических и физико-химических процессов, возникающих в п. в результате охлаждения их до отрицательных температур, замерзания и оттаивания.
2. Ответ: Термоабразия: процесс разрушения берега и подводного склона, сложенных многолетнемерзлыми дисперсными породами.

Вариант 18

1. Ответ: Эпифитотия — болезнь растений. Пандемия - высшая степень развития эпидемического процесса, исключительно сильная эпидемия, при которой заразная болезнь за сравнительно короткое время поражает значительную часть населения многих стран, иногда на разных континентах. Эпизоотия - болезнь животных. Эпидемия - прогрессирующее распространение заболевания среди людей
2. Ответ: Процесс разрушения многолетнемерзлых грунтов водными потоками за счет оттаивания и выноса грунтов, оползания и обрушения растущих эрозионных форм

3 Ответ: цунами - длинные волны, порождаемые мощным воздействием на всю толщу воды в океане. Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере.

Сель - стремительный русловой поток, состоящий из смеси воды и обломков горных пород.

Лавины — быстрый поток снега под уклон, вызванный либо природной причиной или человеческой деятельностью. горные удары, природные пожары, молния, штормовой нагон, смерч, ледовые катастрофы. Экологические последствия этих процессов. Горный удар — хрупкое разрушение предельно напряжённой части пласта породы, прилегающей к горной выработке, возникающее в условиях, когда скорость изменения напряжённого состояния в этой части превышает предельную скорость релаксации напряжений в ней.

Вариант 19

1 Ответ: катастрофа— бедствие, вызванное природным явлением, носящее чрезвычайный характер и приводящее к нарушению нормальной деятельности населения, гибели людей, разрушению и уничтожению материальных ценностей. Природная, техногенная

2 Ответ: Молния — электрический искровой разряд в атмосфере, происходит во время грозы, проявляющийся яркой вспышкой света и сопровождающим её громом. Молниезащита — комплекс технических решений и специальных приспособлений для обеспечения безопасности здания, а также имущества и людей, находящихся в нём.

3 Ответ: Сильно ввоздействуют на жизнедеятельность человека, происходит подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, строительство.

Вариант 20

1. Ответ: Штормовой нагон или прилив — подъём уровня воды в полузамкнутых водоёмах, подчас весьма резкий, приводящий к наводнениям. Материальный, социальный ущерб. Влияет сильно на жизнедеятельность человека.

2. Ответ: геофизические опасные явления - явления и процессы, к которым относятся и опасные геофизические явления и процессы, такие как: землетрясение, вулкан, обвал, оползень, карст).

3. Ответ: Цунами - это огромные морские волны, возникающие чаще всего в результате сильного подводного землетрясения, когда происходит быстрое изменение рельефа дна. Оно действует на воду, как огромный поршень, поднимая или опуская большие массы воды, которые, разбегаясь во все стороны, и образуют волны.

Вариант 21

1. Ответ: Лавины — это быстрый поток снега под уклон, вызванный либо природной причиной или человеческой деятельностью. Европа. Закройте нос и рот рукавицей, шарфом, воротником; двигаясь в лавине, плавательными движениями рук старайтесь держаться на поверхности лавины, перемещаясь к краю, где скорость ниже. Когда лавина остановилась, попробуйте создать пространство около лица и груди оно поможет дышать.

2. Ответ: Ледовая обстановка – это состояние ледового покрова в конкретный момент времени. Выделяются три основных типа ледников: 1) материковые, или покровные; 2) горные; 3) промежуточные, или смешанные. Федченко

3. Ответ: ГИС технологии.

Вариант 22

1. Ответ: Катастрофа – крупная производственная или транспортная авария, повлекшая за собой человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия: природного, техногенного, социального характера.

2. Ответ: Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Нарушает жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений. Защита: инженерные методы, строительство водохранилищ, дамб.

3. Ответ: Вулканизм — перемещение магматических масс, излияние лавы на земную поверхность. Вулканизм — природное явление, опасное для человека и всего живого на Земле. Извержение — выход магмы на поверхность. Извержение может происходить на суше или на дне океана. Везувий.

Вариант 23

1. Ответ: стремительный русловой поток, состоящий из смеси воды и обломков горных пород, внезапно возникающий в бассейнах небольших горных рек. Главной особенностью таких потоков служит высокая насыщенность обломочным материалом, которая составляет от 10 до 75% объема движущейся массы..

2. Ответ: атмосферный вихрь, возникающий в кучево-дождевом облаке и распространяющийся вниз, часто до самой поверхности земли, в виде облачного рукава или хобота диаметром в десятки и сотни метров.

3. Ответ: Просадочные явления: обвалы

Вариант 24

1 Ответ: Лавины — это быстрый поток снега под уклон, вызванный либо природной причиной или человеческой деятельностью. Европа. Закройте нос и рот рукавицей, шарфом, воротником; двигаясь в лавине, плавательными движениями рук старайтесь держаться на поверхности лавины, перемещаясь к краю, где скорость ниже. Когда лавина остановилась, попробуйте создать пространство около лица и груди оно поможет дышать.

2 Ответ: Ледовая обстановка – это состояние ледового покрова в конкретный момент времени. Выделяются три основных типа ледников: 1) материковые, или покровные; 2) горные; 3) промежуточные, или смешанные. Федченко

3 Ответ: ГИС технологии.

Вариант 25

1 Ответ: Катастрофа – крупная производственная или транспортная авария, повлекшая за собой человеческие жертвы, значительный материальный ущерб и другие тяжелые последствия: природного, техногенного, социального характера.

2. Ответ: Наводнения – это значительные затопления местности, возникающие в результате подъема уровня воды в реке, в водохранилище или в озере. Нарушает жизнедеятельность человека, подтопление (естественное и техногенное) населённых мест и сельскохозяйственных угодий, мероприятия по защите территории от наводнений, антропогенные причины наводнений. Защита: инженерные методы, строительство водохранилищ, дамб.

3. Ответ: Вулканизм — перемещение магматических масс, излияние лавы на земную поверхность. Вулканизм — природное явление, опасное для человека и всего живого на Земле. Извержение — выход магмы на поверхность. Извержение может происходить на суше или на дне океана. Везувий.

Вариант 26

1 Ответ: Штормовой нагон или прилив — подъём уровня воды в полузамкнутых водоёмах, подчас весьма резкий, приводящий к наводнениям. Материальный, социальный ущерб. Влияет сильно на жизнедеятельность человека.

2. Ответ: геофизические опасные явления - явления и процессы, к которым относятся и опасные геофизические явления и процессы, такие как: землетрясение, вулкан, обвал, оползень, карст).

3. Ответ: Цунами - это огромные морские волны, возникающие чаще всего в результате сильного подводного землетрясения, когда происходит быстрое изменение рельефа дна. Оно действует на воду, как огромный поршень, поднимая или опуская большие массы воды, которые, разбегаясь во все стороны, и образуют волны.

5.5 Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

1. Землетрясения, наводнения, цунами
2. физический износ зданий и сооружений, нарушения установленных норм и правил эксплуатации опасных объектов, снижение требовательности и персональной ответственности должностных лиц
3. Радиационно опасные объекты. Химически опасные объекты. Взрывопожароопасные объекты
4. опасное техногенное происшествие - авария на промышленном объекте или транспорте, пожары, взрывы или высвобождение различных видов энергии?
5. ЧС природного характера (стихийные бедствия) — паводки, ураганы, лесные пожары; ЧС техногенного характера — аварии на системах жизнеобеспечения населения и химически опасных объектах, порывы нефте- и газопроводов, пожары и взрывы на объектах экономики и в жилых домах, катастрофы на транспорте.

Тестовый контроль 1 по теме: «Опасности техносферы»

1 вариант

1. Ответ: в
2. Ответ: а
3. Ответ: в
4. Ответ: а.
5. Ответ: а
6. Ответ: а
7. Ответ: а
8. Ответ: а.
9. Ответ: а.
10. Ответ: а.
11. Ответ: а.

Тестовый контроль «Общетеоретические основы БЖД. Классификация ЧС» Вариант 1

1. Ответ: с
2. Ответ: d
3. Ответ: с
4. Ответ: в
5. Ответ: а
6. Ответ: с
7. Ответ: а
8. Ответ: е
9. Ответ: е.
10. Ответ:

Тестовый контроль

по Теме 1.2. Организационные основы по защите населения от ЧС мирного и военного времени

1. Ответ: 1

2. Ответ: 1

3. Ответ: 1

4.

Ответ:

5.

Ответ:

6.

Ответ:

7.

Ответ:

8.

Ответ:

9.

Ответ:

10. Ответ: 2

Тест Раздел 2. Основы военной службы

1. Ответ: 3

2. Ответ: 4

3. Ответ: 4

4. Ответ: 4

5. Ответ: 4

Тест Раздел 4. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни

1. Ответ: 4

2. Ответ: 4

3. Ответ: 3

4. Ответ: 3

5. Ответ: 1

6. Ответ: 4

7. Ответ: 4

8. Ответ: 3

9. Ответ: 3

10. Ответ: 4

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов:

задание № 1

1. Ответ: гражданская оборона.

2. Ответ: пожар

3. Ответ: безопасность

4. Ответ: терроризм

5. Ответ: больной человек, микроорганизм, среда.

6. Ответ: техногенная

7. Ответ: теория плит.

8. Ответ: социальный

9. Ответ: вызывают общее отравление организма, поражая его жизненно важные системы. При этом они не оказывают ярко выраженного местного действия на те органы и системы, через которые проникают в организм. К ОБ общеядовитого

действия относятся синильная кислота, хлорциан, бромциан.
10. Ответ: биологическое

Приложение 6.11
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.11 ФИЗИКА

2024 г.

Разработчик(и): *А.Г. Пашкова, к. ф.-м.н., преподаватель.*

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	16
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	18

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета *ООП.11 «Физика»* является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*.

1.2 Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет *ООП.11 «Физика»* входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	94
в том числе:	
– теоретическое обучение	38
– практические занятия	56
– промежуточная аттестация – (<i>контрольная работа, дифференцированный зачёт</i>)	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов в части

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско- юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

эстетического воспитания:

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

– стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

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

трудового воспитания:

– готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

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

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

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

экологического воспитания:

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

– умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ценности научного познания:

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

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

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

Учитывая специфику предмета «Физика». личностные результаты в программе конкретизированы как:

Коды результата то в	Личностные результаты освоения дисциплины
ЛР 01	Чувство уважения к России, осознание её безграничного научно-технологического потенциала, чувство гордости за свой народ и его достижения в области физики, ценностное отношение к историческому научному наследию, достижениям российских учёных в области физики.
ЛР 02	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки, устойчивый интерес к отечественным и мировым достижениям в области физики и астрономии.
ЛР 03	Осознание ценности научного развития и полученных в его ходе достижений для личности и гражданского общества.
ЛР 04	Осознание себя как активного и ответственного члена российского общества. Понимание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в группе и самостоятельно.
ЛР 05	Понимание влияния научно-технологических физических процессов на состояние природы, умение прогнозировать неблагоприятные

	экологические последствия достижений физической и астрономической науки.
ЛР 06	Сформированность безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих, основанного на понимании физических процессов и явлений, принципов работы приборов и технологических устройств.
ЛР 07	Готовность к труду, осознание ценности мастерства. Готовность к технологической и научной деятельности и способность её планировать и выполнять.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- личностное, гражданское, профессиональное, жизненное самоопределение;
- осознание роли физической и астрономической наук в развитии личности, гражданского общества, человеческой цивилизации;
- умение вступать в диалог на научные темы и вести его, учитывая особенности общения с различными группами людей.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- изучение истории развития физической науки, биографий ученых, истории главных физических открытий;
- изучение основополагающих понятий и законов физики и астрономии;
- решение качественных и количественных задач;
- оценивание научных достижений и их применения с точки зрения этики и морали, экологии;
- привлечение материала наблюдений на учебных занятиях.
- творческие работы на предложенные темы;
- групповые работы.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов в виде:

овладение универсальными учебными познавательными действиями:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её с разных сторон;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией,

- ключевыми понятиями и методами;
- ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения;

в) работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

овладение универсальными коммуникативными действиями:

а) общение:

- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- выбирать тематику и методы совместных действий с учетом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива;
- оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям;

Овладение универсальными регулятивными действиями:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение;
- оценивать приобретенный опыт;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

б) самоконтроль:

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
 - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;
 - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;
- в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:*
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
 - внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;
 - эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;
 - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;
- г) принятие себя и других людей:*
- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
 - признавать свое право и право других людей на ошибки;

Учитывая специфику предмета «Физика» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают
MP 01	Умение осуществлять познавательную деятельность, анализировать процессы и явления в области физики и астрономии, выявлять их причинно-следственные связи, существенные признаки, критерии для сравнения, классификации, обобщения.
MP 02	Способность анализировать условие данной физической задачи и формулировать собственные задачи, разрабатывать план решения физических задач с учётом имеющихся знаний, анализировать полученные в ходе решения результаты, оценивать их достоверность, прогнозировать их изменение в иных условиях, выдвигать новые идеи.
MP 03	Овладение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физики.
MP 04	Применять основные методы научного познания – наблюдение, эксперимент, гипотеза – для изучения разных сторон научной картины мира и повседневной жизни, давать оценку новым ситуациям, аргументировать свою позицию.
MP 05	Осуществлять поиск научной физической информации, необходимой для решения задачи из различных источников, проводить её анализ и систематизацию, оценивать достоверность, научную логическую непротиворечивость.
MP 06	Способность ставить задачи и выполнять их в команде, учитывая возможности каждого члена коллектива, оценивать вклад каждого участника по разработанным критериям.

MP 07	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно решать качественные и количественные физические задачи, делать осознанный выбор при решении и брать за него ответственность, оценивать приобретённый опыт.
-------	--

MP 08	Умение адаптироваться к изменениям, брать ответственность за своё поведение, проявлять инициативу и действовать исходя из имеющихся возможностей при решении физических задач, не бояться ошибаться, стремиться привести решение любой начатой задачи к логическому результату.
-------	---

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- целеполагание (определение цели учебной задачи);
- планирование (установление последовательности действий в соответствии с установленной целью и учётом предполагаемого результата);
- прогнозирование (способность предположить результат и его характеристики),
- коррекция (умение внести изменения в план в случае несоответствия с эталоном),
- оценка (определение и осознание усвоенного и ещё подлежащего усвоению; оценивание усвоенного);
- саморегуляция (способность преодолевать возникшие препятствия и конфликты).

Познавательные

- самостоятельная постановка познавательной цели;
- анализ и синтез новых знаний, установление причинно-следственных связей, построение чётких научных логических рассуждений, умение делать выводы, доказывать правильность своих суждений;
- поиск и структурирование необходимой научной информации при помощи различных средств;
- моделирование.

Коммуникативные

- поиск благополучного выхода из конфликтов,
- умение правильно формулировать вопросы,
- способность грамотно, полно и научно выражать свои мысли,
- контроль и коррекция поведения партнера в группе.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- изучение основных понятий, величин, законов физики и астрономии;
- решение расчётных и качественных физических задач;
- анализ условия задачи, составление и обсуждение плана решения учебной задачи, поиск необходимой для решения информации, прогнозирование результата, анализ результата;
- построение схем графиков, таблиц по условию задачи;
- поиск преднамеренных ошибок;
- взаимное оценивание;
- учебная дискуссия по теме.

Предметные результаты

Предметными результатами освоения базового курса физики являются:

- **ПР 01** - сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;

- **ПР 02** – сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидКОстей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;
- **ПР 03** – владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
- **ПР 04** – владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;
- **ПР 05** – умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидКОстей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;
- **ПР 06** – владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и КОСвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;

- **ПР 07** – сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;
- **ПР 08** – сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики и технологий для рационального природопользования;
- **ПР 09** – сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;
- **ПР 10** – овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы.

3. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала	1	ЛР 02, 03, МР 04, ПР 01, 09
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественнонаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин.	1	
1. Механика		19	
Тема 1.1. Основы кинематики	Содержание учебного материала	6	ЛР 01 03, 04, 06, 07 МР 01 - 04, 07, 08, ПР 01- 09
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Скалярные и векторные физические величины. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Путь. Перемещение. Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Уравнение движения. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость. Центростремительное ускорение.	2	
	<i>Практическое занятие № 1. «Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Перемещение».</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 2. «Равноускоренное движение. Ускорение. Графическое представление движения. Графики скорости, ускорения, перемещения».</i>	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	7	

Основы динамики	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая КОСмическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость, перегрузка. Силы упругости. Силы трения.	3	ЛР 01, 03, 05, 06, 07 МР 01 – 03, ПР 01-07
	<i>Практическое занятие № 3. «Второй закон Ньютона. Равнодействующая сила».</i>	2	

	<i>Практическое занятие № 4. «Движение тела под действием нескольких сил».</i>	2	
Тема 1.3 Законы сохранения механике	Содержание учебного материала	6	
	Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии. Работа силы тяжести и силы упругости. КПД. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития Космических исследований, границы применимости классической механики.	4	ЛР 01 – 07, МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01-10
	<i>Практическое занятие № 5. «Импульс тела. Закон сохранения импульса».</i>	1	
	<i>Практическое занятие № 6. «Энергия. Закон сохранения энергии».</i>	1	
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		14	
Те ма 2.1 Ос но вы молекул ярно- кинетич еской теории	Содержание учебного материала	4	ЛР 01, 03, 05, 06, 07 МР 01 – 03, ПР 01-07
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Температура и ее измерение. Абсолютный нуль температуры. Термодинамическая шкала температуры. Температура звезд. Скорости движения молекул и их измерение, связь средней кинетической энергии молекул с абсолютной температурой. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы.	2	
	<i>Практическое занятие № 7. «Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы».</i>	2	
Те ма 2.2 Ос но вы термодинамик и	Содержание учебного материала	6	ЛР 01 – 06, 07 МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01-10
	Внутренняя энергия. Работа и теплопередача. Количество теплоты. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Охрана природы.	2	
	<i>Практическое занятие № 8. «Внутренняя энергия. Работа газа. Первое начало термодинамики».</i>	2	
	<i>Практическое занятие № 9. «Количество теплоты. Нагревание/охлаждение тел».</i>	2	
Тема 2.3	Содержание учебного материала	4	

Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Фазовые переходы Iго рода. Насыщенный пар и его свойства. Относительная влажность воздуха. Приборы для определения влажности воздуха. Кипение. Зависимость температуры кипения от давления.	2	ЛР 01 – 06, 07 МР 01-03, 05, 06, 08
	<i>Практическое занятие № 10. «Насыщенный пар. Относительная влажность».</i>	2	ПР 01-10
Раздел 3. Электродинамика		16	

Тема 3.1 Электрическое поле	Содержание учебного материала	4	ЛР 01 – 06, 07 МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01-10
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Конденсаторы. Энергия заряженного конденсатора. Применение конденсаторов.	2	
	<i>Практическое занятие № 11. «Напряжённость электрического поля. Принцип суперпозиции».</i>	2	
Тема 3.2 Законы постоянного тока	Содержание учебного материала	4	ЛР 01 – 06, 07 МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01-10
	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Сила тока. Электрическое сопротивление. Закон Ома для участка цепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи.	2	
	<i>Практическое занятие № 12. «Постоянный электрический ток. Закон Ома для участка цепи».</i>	2	
Тема 3.3 Магнитное поле	Содержание учебного материала	4	ЛР 01, 03, 05, 06, 07 МР 01 – 03, ПР 01-07
	Вектор индукции магнитного поля. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Магнитные свойства вещества. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури.	2	
	<i>Практическая работа № 13. «Магнитное поле. Сила Ампера. Правило буравчика, правило левой руки».</i>	2	
Тема 3.4 Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала	4	ЛР 01, 03, 05, 06, 07 МР 01 – 03, ПР 01-07
	Явление электромагнитной индукции. Закон электромагнитной индукции. Правило Ленца. Вихревое электрическое поле. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Электромагнитное поле.	2	
	<i>Практическое занятие № 14. «Электромагнитная индукция Индуктивность».</i>	2	

Раздел 4. Колебания и волны		8	
Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала	4	
	Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Математический маятник. Пружинный	2	ЛР 01 – 07,

	маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение.		МР 01-03, 05, 06, 08
	<i>Практическое занятие № 15. «Механические колебания и волны».</i>	2	ПР 01-10
Тема 4.2	Содержание учебного материала	4	
Электромагнитные колебания и волны	Свободные электромагнитные колебания. Превращение энергии в колебательном контуре. Затухающие электромагнитные колебания. Трансформаторы. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Открытый колебательный контур. Опыты Г.Герца. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн.	2	ЛР 01 – 07, МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01-10
	<i>Практическое занятие № 16. «Электродинамика. Колебания и волны».</i>	2	
Раздел 5. Оптика		8	
Тема 5.1	Содержание учебного материала	4	
Природа света	Точечный источник света. Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света. Солнечные и лунные затмения. Полное отражение. Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. Оптические приборы. Телескопы.	2	ЛР 01 –04, 06, МР 01-08 ПР 01-04, 07 - 10
	<i>Практическое занятие № 17. «Законы распространения света».</i>	2	
Тема 5.2	Содержание учебного материала	4	
Волновые свойства света	Интерференция света. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракционная решетка. Поляризация света. Поляроиды. Дисперсия света. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Спектральный анализ. Спектральные классы звезд. Ультрафиолетовое излучение. Инфракрасное излучение. Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных излучений.	2	ЛР 01 –04, 06, 07 МР 01-08 ПР 01-04, 07 - 10
	<i>Практическое занятие № 18. «Электромагнитные колебания и волны. Радио. Применение электромагнитных волн».</i>	2	
Раздел 6. Квантовая физика		6	
Тема 6.1	Содержание учебного материала	2	

Квантовая оптика	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Опыты П.Н. Лебедева и Н.И. Вавилова. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта	2	ЛР 01 – 06, МР 01-03, 05, 06-08 ПР 01-10
Тема 6.2	Содержание учебного материала	4	

Физика атома и атомного ядра	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Ядерная модель атома. Опыты Э.Резерфорда. Модель атома водорода по Н.Бору. Квантовые постулаты Бора. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Способы наблюдения и регистрации заряженных частиц. Строение атомного ядра. Дефект массы, энергия связи и устойчивость атомных ядер. Ядерные реакции. Ядерная энергетика. Энергетический выход ядерных реакций. Искусственная радиоактивность. Деление тяжелых ядер. Цепная ядерная реакция. Управляемая цепная реакция. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Энергия звезд. Получение радиоактивных изотопов и их применение. Биологическое действие радиоактивных излучений. Элементарные частицы.	2	ЛР 01 – 06, МР 01-03, 05, 06-08 ПР 01-10
	<i>Практическое занятие № 19. «Квантовая физика».</i>	2	
Раздел 7. Строение Вселенной		6	
Тема 7.1	Содержание учебного материала	2	
Строение Солнечной системы	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна.	2	ЛР 01 – 06, 07 МР 01, 03-04, 06 ПР 01, 03, 08-10
Тема 7.2	Содержание учебного материала	4	
Эволюция Вселенной	Строение и эволюция Солнца и звёзд. Классификация звёзд. Звёзды и источники их энергии. Галактика. Современные представления о строении и эволюции Вселенной.	2	
	<i>Практическая работа № 20. Контрольная работа.</i>	2	
Консультации:			
Промежуточная аттестация (контрольная работа, дифференцированный зачёт)			
Всего:		94	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующего основного оборудования:

Лаборатория физики

Основное оборудование: Виртуальный лабораторный стенд "Механика"; Виртуальный лабораторный стенд "Оптика"; Виртуальный лабораторный стенд "Электричество и магнетизм"; Генератор сигналов Keysight 33210А; Доска маркерная; Лабораторное оборудование "Механика"; Лабораторное оборудование "Оптика"; Лабораторное оборудование "Физика - Электричество и магнетизм" ЭИМ-Р: ФПЭ модуль ФПЭ-03 - 1 шт., модуль ФПЭ-04 - 1 шт., модуль ФПЭ-10 - 1 шт., модуль ФПЭ-11 - 1 шт., модуль ФПЭ-МС - 1 шт., модуль ФПЭ-МЕ - 1 шт., модуль ФПЭ-ИП - 5 шт., реле мощности: РМС № 1 - 1 шт., РМС № 2 - 1 шт., РМС № 3 - 1 шт., РМС № 4 - 1 шт., РМС № 5 - 1 шт.;

Лабораторное оборудование в области молекулярной физики и термодинамики: установка ФПТ1-1 - 1 шт., модуль ФПТ1-11 - 1 шт., установка ФПТ1-6 - 1 шт., установка ФПТ1-12 - 1 шт.; Монохроматор МУМ к установке ФПК; Мультимедийное оборудование; Осциллограф Акип-4115/5А; Осциллограф Акип-4122/1; Осциллограф Акип-4122/2; Стол специализированный; Парты ученические; Стол преподавателя; Стулья; Точка подключения интернет; Установка ФПК 07; Установка ФПК 09; Установка ФПК 10; Установка ФПК 11; Шкаф для хранения учебно-наглядных пособий.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Физика. 10 класс. Базовый уровень : учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, С. В. Степанов, В. Ф. Комиссаров. - 4-е изд., стереотипное - Москва : Издательство "Просвещение", 2022. - 400 с. - ISBN 978-5-09-101633-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089984>.

2. Физика. 11 класс. Базовый уровень : учебник / Г. Я. Мякишев, М. А. Петрова, В. В. Кудрявцев, О. С. Угольников. - 4-е изд., стереотипное - Москва : Издательство "Просвещение", 2022. - 480 с. - ISBN 978-5-09-101634-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2089986>.

3. Васильев, А. А. Физика : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 211 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05702-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514208>.

4. Васильев, А. А. Физика. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / А. А. Васильев, В. Е. Федоров, Л. Д. Храмов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 211 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16086-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530393>.

Дополнительные источники

1. Горлач, В. В. Физика. Самостоятельная работа студента : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Горлач, Н. А. Иванов, М. В. Пластинина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 168 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9834-4. — Текст:

электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513708> .

2. Трофимова, Т.И. Физика. Теория, решение задач, лексикон: справочник /Трофимова Т.И. — Москва: КноРус, 2021. — 315 с. — Текст: электронный // ЭБС BOOK [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/936794>.

3. Калашников, Н. П. Физика. Графические методы решения задач : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. П. Калашников, В. И. Кошкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 250 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00186-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513364> .

4. Бордовский, Г. А. Физика в 2 т. Том 1 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09574-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515438> .

5. Бордовский, Г. А. Физика в 2 т. Том 2 : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. А. Бордовский, Э. В. Бурсиан. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09572-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/515439>.

Электронные ресурсы

1. <https://dic.academic.ru/> (Академик. Словари и энциклопедии).
2. <https://book.ru/> (Books.Gid. Электронная библиотека).
3. <https://cyberleninka.ru/> (Научная электронная библиотека).
4. <https://all.alleng.me/edu/phys.htm> (Образовательные ресурсы Интернета — Физика).
5. <https://fiz.1sept.ru/> (Учебно-методическая газета «Физика»).
6. <http://nuclphys.sinp.msu.ru/introduction/nobelprice.htm> (Нобелевские лауреаты по физике).
7. <http://nuclphys.sinp.msu.ru/> (Ядерная физика в Интернете).
8. <https://ege-study.ru/ru/ege/materialy/> (Подготовка к ЕГЭ).
9. <https://college.ru/fizika/> (Подготовка к ЕГЭ).
10. <https://physics.ru/> (Открытая физика, Физикон)
11. <http://kvant.mcsme.ru/> (Научно-популярный физико-математический журнал «Квант»).
12. <https://naukaru.ru/ru/nauka/journal/66/view> (Журнал естественнонаучных исследований).
13. <http://scienceway.ru/> (Международный научный журнал «Путь науки»).
14. <https://www.getaclass.ru/> (Наглядные ролики по физике и математике с проверочными задачами и конспектами).
15. <https://www.youtube.com/@VideoTutorialsForSchool> (Видеопособие для школьников).
16. <https://simplescience.ru/collection/physics> (Физические эксперименты).

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата <i>(по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)</i>	
Личностные	Тема	Оценочное средство
ЛР 01	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	– устный опрос, беседа; – тестирование; – решение заданий для контрольных работ.
ЛР 02	Введение Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
ЛР 03	Введение Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
ЛР 04	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	
ЛР 05	Раздел 1. Тема 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
ЛР 06	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4	

	Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2	
--	--	--

	Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
ЛР 07	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.2	
Метапредметные		
МР 01	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	<p>– устный опрос, беседа; – тестирование; - решение заданий для контрольных работ.</p>
МР 02	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	
МР 03	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
МР 04	Введение Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
МР 05	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
МР 06	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
МР 07	Раздел 1. Тема 1.1	

	Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	
MP 08	Раздел 1. Тема 1.1, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	
Предметные		
ПР 01	Введение Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	<p>– устный опрос, беседа; – тестирование; - решение заданий для контрольных работ.</p>
ПР 02	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	
ПР 03	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
ПР 04	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	<p>– устный опрос, беседа; – тестирование; - решение заданий для контрольных работ.</p>
ПР 05	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	
ПР 06	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	

ПР 07	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	
ПР 08	Раздел 1. Тема 1.1, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
ПР 09	Раздел 1. Тема 1.1, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	
ПР 10	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1, 7.2	

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету

Физика
программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2023

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета *ООП.11*

«Физика». ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме контрольной работы (с использованием оценочных средств - *устный опрос в форме ответов на вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование*)

2 Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения ¹	Наименование результата обучения ¹
ЛР 01	Чувство уважения к России, осознание её безграничного научно-технологического потенциала, чувство гордости за свой народ и его достижения в области физики, ценностное отношение к историческому научному наследию, достижениям российских учёных в области физики.
ЛР 02	Сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития физической науки, устойчивый интерес к отечественным и мировым достижениям в области физики и астрономии.
ЛР 03	Осознание ценности научного развития и полученных в его ходе достижений для личности и гражданского общества.
ЛР 04	Осознание себя как активного и ответственного члена российского общества. Понимание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность в группе и самостоятельно.
ЛР 05	Понимание влияния научно-технологических физических процессов на состояние природы, умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия достижений физической и астрономической науки.
ЛР 06	Сформированность безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью и здоровью окружающих, основанного на понимании физических процессов и явлений, принципов работы приборов и технологических устройств.
ЛР 07	Готовность к труду, осознание ценности мастерства. Готовность к технологической и научной деятельности и способность её планировать и выполнять.
МР 01	Умение осуществлять познавательную деятельность, анализировать процессы и явления в области физики и астрономии, выявлять их причинно-следственные связи, существенные признаки, критерии для сравнения, классификации, обобщения.

MP 02	Способность анализировать условие данной физической задачи и формулировать собственные задачи, разрабатывать план решения физических задач с учётом имеющихся знаний, анализировать полученные в ходе решения результаты, оценивать их достоверность, прогнозировать их изменение в иных условиях, выдвигать новые идеи.
MP 03	Овладение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами физики.
MP 04	Применять основные методы научного познания – наблюдение, эксперимент, гипотеза – для изучения разных сторон научной картины мира и повседневной жизни, давать оценку новым ситуациям, аргументировать свою позицию.
MP 05	Осуществлять поиск научной физической информации, необходимой для решения задачи из различных источников, проводить её анализ и

Код результата обучения 1	Наименование результата обучения ¹
	систематизацию, оценивать достоверность, научную логическую непротиворечивость.
MP 06	Способность ставить задачи и выполнять их в команде, учитывая возможности каждого члена коллектива, оценивать вклад каждого участника поразработанным критериям.
MP 07	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, самостоятельно решать качественные и количественные физические задачи, делать осознанный выбор при решении и брать за него ответственность, оценивать приобретённый опыт.
MP 08	Умение адаптироваться к изменениям, брать ответственность за своё поведение, проявлять инициативу и действовать исходя и имеющихся возможностей при решении физических задач, не бояться ошибаться, стремиться привести решение любой начатой задачи к логическому результату.
ПР 01	Сформированность представлений о роли и месте физики и астрономии в современной научной картине мира, о системообразующей роли физики в развитии естественных наук, техники и современных технологий, о вкладе российских и зарубежных ученых-физиков в развитие науки; понимание физической сущности наблюдаемых явлений микромира, макромира и мегамира; понимание роли астрономии в практической деятельности человека и дальнейшем научно-техническом развитии, роли физики в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач.
ПР 02	Сформированность умений распознавать физические явления (процессы) и объяснять их на основе изученных законов: равномерное и равноускоренное прямолинейное движение, свободное падение тел, движение по окружности, инерция, взаимодействие тел, колебательное движение, резонанс, волновое движение; диффузия, броуновское движение, строение жидкостей и твердых тел, изменение объема тел при нагревании (охлаждении), тепловое равновесие, испарение, конденсация, плавление, кристаллизация, кипение, влажность воздуха, связь средней кинетической энергии теплового движения молекул с абсолютной температурой, повышение давления газа при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность;

ПР 03	Владение основополагающими физическими понятиями и величинами, характеризующими физические процессы (связанными с механическим движением, взаимодействием тел, механическими колебаниями и волнами; атомно-молекулярным строением вещества, тепловыми процессами; электрическим и магнитным полями, электрическим током, электромагнитными колебаниями и волнами; оптическими явлениями; квантовыми явлениями, строением атома и атомного ядра, радиоактивностью); владение основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими
-------	--

Код результата обучения 1	Наименование результата обучения ¹
	характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной;
ПР 04	Владение закономерностями, законами и теориями (закон всемирного тяготения, I, II и III законы Ньютона, закон сохранения механической энергии, закон сохранения импульса, принцип суперпозиции сил, принцип равноправности инерциальных систем отсчета; молекулярно-кинетическую теорию строения вещества, газовые законы, первый закон термодинамики; закон сохранения электрического заряда, закон Кулона, закон Ома для участка цепи, закон Ома для полной электрической цепи, закон Джоуля - Ленца, закон электромагнитной индукции, закон сохранения энергии, закон прямолинейного распространения света, закон отражения света, закон преломления света; закон сохранения энергии, закон сохранения импульса, закон сохранения электрического заряда, закон сохранения массового числа, постулаты Бора, закон радиоактивного распада); уверенное использование законов и закономерностей при анализе физических явлений и процессов;
ПР 05	Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач;
ПР 06	Владение основными методами научного познания, используемыми в физике: проводить прямые и косвенные измерения физических величин, выбирая оптимальный способ измерения и используя известные методы оценки погрешностей измерений, проводить исследование зависимостей физических величин с использованием прямых измерений, объяснять полученные результаты, используя физические теории, законы и понятия, и делать выводы; соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования; сформированность представлений о методах получения научных астрономических знаний;
ПР 07	Сформированность умения решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью, используя физические законы и принципы; на основе анализа условия задачи выбирать физическую модель, выделять физические величины и формулы, необходимые для ее решения, проводить расчеты и оценивать реальность полученного значения физической величины; решать качественные задачи, выстраивая логически непротиворечивую цепочку рассуждений с опорой на изученные законы, закономерности и физические явления;

ПР 08	Сформированность умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия практических решений в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с бытовыми приборами и техническими устройствами, сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде; понимание необходимости применения достижений физики технологий для рационального природопользования;
ПР 09	Сформированность собственной позиции по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, умений использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и

Код результата обучения 1	Наименование результата обучения ¹
	представления учебной и научно-популярной информации; развитие умений критического анализа получаемой информации;
ПР 10	Овладение умениями работать в группе с выполнением различных социальных ролей, планировать работу группы, рационально распределять деятельность в нестандартных ситуациях, адекватно оценивать вклад каждого из участников группы в решение рассматриваемой проблемы;

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической и практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Введение. Физика и методы научного познания	ЛР 02, 03, МР 04, ПР 01, 09	Способность объяснить ценность научного развития и значение его достижений. Способность объяснить место физики в современной научной картине мира, развитии естественных наук. Способность объяснить, чем научное познание отличается от других видов познания, перечислить основные методы научного познания.	Вопросы для собеседования 1-4.	Вопросы для устного опроса 1-4.
Раздел 1. Механика.				
	ЛР 01 03, МР 02, 03, 04, 07,	Способность сформулировать основную задачу механики и объяснить её ценность для развития общества и повседневной жизни. Способность делать выводы о безопасности движения объектов на основе знаний	Вопросы для собеседования 5-26. Тест 1.	

Тема 1.1. Основы кинематики	08,	кинематики. Способность и привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Задачи для контрольных работ, вар.1, 2, № 1-3.	Вопросы для устного опроса 5-26. Задачи для контрольных работ, вар. 1,2, № 1-3.
	ЛР 04, МР 01, 03, 04 ПР 01, 08, 09	Способность описывать движение предметов в терминах кинематик и, оценивать среднюю и мгновенную скорость их движения, ускорение, путь, изменение координат ы, прогнозировать изменение движения предметов.		
	ЛР 07 ПР 01 -09	Способность объяснит значение поняти й: механическое движени е, равномерное и равноускоренное движени е,		

		<p>траектория, путь перемещение, скорость , мгновенная скорость, средняя скорость, ускорен ие, свободное падение, ускорение свободного падения. Способность решать задачи на расчёт скорости, координаты, ускорения тел, определение направления и величины ускорения графически и аналитически.</p>		
Тема 1.2. Основы динамики.	ЛР 01, 02, 03, 06	<p>Способность привести примеры, доказывающ ие ценность законов динамики для повседневной жизни. Способность оцени ть безопасность процесса с применением закон овНьютона. Способность привес ти примеры достижений русских учёных в данной области физики.</p>	<p>Вопросы для собеседован ия27-41. Тест 2 . Задачи для контрольных работ, вар.1, № 4-10, вар. 2, № 4-</p>	<p>Вопросы для собеседован ия27-41. Задачи для контрольных работ, вар.1, № 4-10, вар. 2, № 4- 12.</p>
	МР 01, 02, 03, 04, 07, 08 ПР 01	<p>Способность проводи тьнаблюдение за движением тел и делать выводы о причинах движения и его изменений. Способность определять силы, действующие на тела в повседневной жизни.</p>		

	<p>Знание понятий: сила, равнодействующая сила, масса, инерция, сила тяготения, сила тяжести, сила трения, сила упругости. Знание первого, второго, третьего законов Ньютона, закона всемирного тяготения, законов движения планет Солнечной системы, вес тела, невесомость, перегрузка.</p> <p>Способность объяснять причины движения тел на основе законов Ньютона, способность определять силы, действующие на тело, прогнозировать изменения скорости тел, основываясь на наблюдении.</p>	12.	
<p>ЛР 07 ПР 02- 09</p>			

Тема 1.3. Законы сохранения в механике	ЛР 01, 02, 03, 04, 07	Способность обосновать значимость механических законов сохранения для технического развития общества и повседневной жизни человека. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 42-49. Тест 3. Задачи для контрольных работ, вар.1, №11-16, вар. 2, № 13-16.	Вопросы для собеседования 42-49. Задачи для контрольных работ, вар.1, №11-16, вар. 2, № 13-16.
	МР 01-03, 05, 06-08, ПР 01	Способность анализировать явления и выявлять в них действие механических законов сохранения, объяснять их выполнение или невыполнение, оценивать и прогнозировать развитие ситуации в связи с этим.		
	ПР 02-05, 07, 08, 09	Способность объяснить значение понятий: импульс, работа, мощность, энергия, кинетическая, потенциальная энергия. Способность формулировать законы сохранения импульса и механической энергии, закон превращения энергии. Способность решать расчётные и качественные задачи на законы сохранения в механике		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика.				
Тема 2.1. Основы молекулярно-кинетической теории.	ЛР 01, 03, 05, 06	Способность объяснить значение молекулярно-кинетической теории для развития науки и техники. Способность привести	Вопросы для собеседования 63-81. Тест 4.	Вопросы для собеседования 63-81. Задачи для контрольных

		ти примеры достижений русских учёных в данной области физики.		БХ
--	--	---	--	----

	<p>МР 01 – 03, ПР 01, 02</p>	<p>Способность анализировать явления, процессы, физические свойства тел, основываясь на знании о молекулярном строении веществ.</p> <p>Способность описывать состояние газов с помощью физических понятий, прогнозировать ход газовых процессов и делать выводы о их безопасности.</p> <p>Способность делать выводы о внутреннем состоянии и веществ по макропроцессам и макропараметрам.</p>	<p>Задачи для контрольных работ, вар.1, №23-28, вар. 2, № 23-28.</p>	<p>работ, вар.1, №23-28, вар. 2, № 23-28.</p>
	<p>ЛР 07 ПР 03- 07</p>	<p>Способность объяснить значение понятий: количество вещества, молярная масса, относительная молекулярная масса, диффузия, броуновское движение, объём, температура, абсолютный нуль, давление.</p> <p>Способность сформулировать газовые законы, описывать состояние газа с помощью формул и графиков.</p> <p>Способность решать с применением основного уравнения состояния идеального газа.</p>		

Тема 2.2. Основы термодинамики.	ЛР 01, 03, 05, 06	Способность объяснить проявление законов термодинамики в природе, их роль в жизни человека и общества, в развитии техники. Способность оценивать влияние на экологию тепловых машин и предлагать способы минимизации такого влияния.	Вопросы для собеседования 82-93. Тест 5, вопросы 1-3, 5, 8, 10. Задачи для контрольных работ, вар.1, №29-32, вар. 2, № 29-32.	Вопросы для собеседования 82-93. Задачи для контрольных работ, вар.1, №29-32, вар. 2, № 29-32.
	МР 01 – 03, ПР 01, 02	Способность наблюдать за процессами и явлениями, анализировать наблюдения и выявлять в них процессы теплопередачи, совершения работы, изменения внутренней энергии. Способность выполнять данную работу в команде.		

	<p>ЛР 07 ПР 03- 07</p>	<p>Способность объяснить значение внутренней энергии, количество теплоты, теплопередача. Способность сформулировать первое и второе начала термодинамики. Способность объяснить принцип работы тепловой машины, принципы. Способность решать задачи на применение первого начала термодинамики, расчёт КПД тепловой машины.</p>		
	<p>ЛР 01 – ЛР 06</p>	<p>Способность объяснить ценность научных знаний об агрегатных состояниях вещества, способность прогнозировать направление тепловых процессов, изменение состояний веществ, делать выводы об их безопасности для человека.</p>	<p>Вопросы для собеседования 94-108.</p>	<p>Вопросы для</p>

Тема 2.3. Агрегатные состояния вещества.	<p>МР 01- 03, 05, 06, 08 ПР 01, 02</p>	<p>Способность объяснить, что происходит в веществе на атомарном уровне, когда оно из твёрдого состояния переходит в жидкое, из жидкого в газообразное и наоборот.</p> <p>Способность наблюдать за процессом, описать его, выявить, выделяется или поглощается количество теплоты в процессе и оценить это количество.</p> <p>Способность на основании знаний об агрегатных состояниях принимать безопасные решения в повседневной жизни.</p>	<p>Тест 5, вопросы 4, 6, 7, 9, 11.</p> <p>Задачи для контрольных работ, вар.1, №33-35, вар. 2, № 33-38.</p>	<p>собеседования 94-108.</p> <p>Задачи для контрольных работ, вар.1, №33-35, вар. 2, № 33-38.</p>
	<p>ЛР 07 ПР 03 - 10</p>	<p>Способность объяснить значение насыщенный пар, влажность, плавление, кристаллизация, испарение, конденсация, кипение.</p> <p>Способность рассчитывать в задачах и измерять</p>		

		<p>Косвенными и прямыми измерениями</p> <p>влажность воздуха.</p> <p>Способность рассчитывать количество теплоты, необходимое для изменения агрегатного состояния вещества.</p>		
Раздел 3. Электродинамика.				
Тема 3.1. Электрическое поле.	<p>ЛР 01 – ЛР 06</p>	<p>Способность объяснить значение электрических явлений для человека и общества.</p> <p>Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.</p> <p>Способность объяснить ценность научных знаний для безопасного пользования электроприборами.</p>	<p>Вопросы для собеседования 109-122.</p> <p>Тест 6.</p> <p>Задачи для контрольных работ, вар.1, №36-41, вар. 2, № 39-41.</p>	<p>Вопросы для собеседования 109-122.</p> <p>Задачи для контрольных работ, вар.1, №36-41, вар. 2, № 39-41.</p>
	<p>МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01, 02</p>	<p>Способность описывать природные и искусственные электрические явления и анализировать их.</p> <p>Способность искать научную информацию и систематизировать её.</p>		

<p>ПР 03 - 10</p>	<p>Способность объяснят значение понятий: заряд, электрическое поле, электризация, напряжённость, напряжение, проводн ик, диэлектрик. Способность описа взаимодействие зарядов. Способность рассчитать по закону Кулона силу электростатического взаимодействия, напряжённость поля, созданного несколькими зарядами. Способность объяснить процессы электризац ии трением, электризаци и влиянием, принцип ы</p>		
---------------------------	---	--	--

		безопасной работы с электроприборами.		
Тема 3.2. Законы постоянно тока.	ЛР 01 – ЛР 06	Способность объяснить ценность научных знаний об электрическом токе для человека и общества. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики. Способность, используя физические законы и закономерности, объяснить, как избежать удара электрическим током или минимизировать его при некоторых опасных ситуациях.	Вопросы для собеседования 123-134. Тест 7. Задачи для контрольных работ, вар.1, № 42-47, вар. 2, № 42-47.	Вопросы для собеседования 123-134. Задачи для контрольных работ, вар.1, № 42-47, вар. 2, № 42-47.
	МР 01- 03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	Способность исследовать электрические процессы и явления с помощью научных методов познания – наблюдение и эксперимент, анализировать, делать выводы, выполнять данные действия самостоятельно и в команде. Способность описать все возможные действия тока, привести примеры их проявлений в жизни, перечислить способы их использования.		

	<p>Способность объяснит ь значение понят ий: электрический ток, сила тока, сопротивление, мощность тока, короткое замыкание.</p> <p>ЛР 07 ПР 03 - 10</p> <p>Способность сформулировать записать закон Ома для участка цепи, для параллельного и Способность изобразить в виде принципиальной схемы и практически осуществить последовательное и Способность измерять силу тока, напряжен ие,</p>	
--	--	--

		сопротивление с помощью измерительных приборов. Умение рассчитывать силу тока, напряжен ие, сопротивление с помощью закона Ома.		
Тема 3.3. Магнитное поле.	ЛР 01, 03, 05, 06	Способность объяснить ценность научных знаний в области магнитных полей для жизни человека и общества, привести примеры практического применения этих знаний. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 135-139. Задачи для контрольных работ, вар.1, №48-55, вар. 2, № 48-54.	Вопросы для собеседования 135-139. Задачи для контрольных работ, вар.1, №48-55, вар. 2, № 48-54.
	МР 01 – 03, ПР 01, 02	Способность выделять магнитные явления, описывать, использовать научную терминологию. Способность объяснить такое явление, как магнитная буря и её влияние на здоровье людей и технику.		
	ЛР 07 ПР 03-07	Способность объяснить понятия: магнитное поле, вектор индукции магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца. Способность сформулировать и применить при решении задач правило буравчика, правило левой руки. Способность объяснить взаимодействие проводников с током. Способность на практике		

		определять направление магнитного поля.		
Тема 3.4. Электромагнитная индукция.	ЛР 01, 03, 05, 06	Способность обосновать ценность научного открытия закона Фарадея. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 140-146. Задачи для контрольных работ, вар.1, №	Вопросы для собеседования 140-146. Задачи для контрольных работ, вар.1, №56-60, вар.2, №55-60.
	МР 01 – 03,	Способность верно объяснить причину возникновения	№	

	<p>ПР 01, 02</p>	<p>индукционного тока и уметь определить его направление. Способность верно объяснить принцип</p> <p>Способность пользоваться электроизмерительными приборами магнитоэлектрической системы.</p>	<p>56-60, вар. 2, № 55-60.</p>	
	<p>ЛР 07 ПР 03- 07</p>	<p>Способность объяснить понятие катушки и индуктивности, контура, соленоида, в чём заключается явление электромагнитной индукции, самоиндукции, привести примеры.</p> <p>Способность формулировать и применять на практике правило Ленца, закон Фарадея. Способность решать задачи на расчёт ЭДС индукции, магнитного потока, индуктивности.</p>		
Раздел 4. Колебания и волны.				
<p>Тема 4.1. Механические</p>	<p>ЛР 01 – ЛР 06</p>	<p>Способность на основе понимания, что такое волновой (колебательный) процесс, дать оценку значимости научных достижений в этой области физики.</p> <p>Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.</p>	<p>Вопросы для собеседования 50-62.</p> <p>Тест 9.</p>	<p>Вопросы для собеседования 50-62.</p>

колебания и волны.	МР 01- 03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	Способность виде ть колебательные и волновые процессы в жизни, описывать их, прогнозировать поведение колебательных систем. Способность составлять план исследования, иска ть информацию, осмысливать и систематизировать её, нести ответственность за результат, способность делать это самостоятельно и в команде.	Задачи для контрольных работ, вар.1, №18-22, вар. 2, №17-22.	Задачи для контрольных работ, вар.1, №18-22, вар. 2, № 17-22.
	ЛР 07	Способность объяснит ь значение понятий: колебание,		

	<p>ПР 03 - 10</p>	<p>механическое колебание, гармонические колебания, период, частота, длина волны, свободные, затухающие, вынужденные колебания, математический маятник, пружинный маятник, звуковая волна, ультразвук. Способность прямыми и косвенными методами измерять период и частоту колебаний, длину волны, строить график колебаний, читать график колебаний. Способность решать задачи на расчёт характеристик колебаний и волн.</p>		
<p>Тема 4.2. Электромагнитные колебания и волны.</p>	<p>ЛР 01 – ЛР 06</p> <p>МР 01- 03, 05, 06, 08 ПР 01, 02</p>	<p>Способность объяснить значение открытий электромагнитных волн для общества, привести примеры устройств, где используются электромагнитные колебания/волны. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.</p> <p>Способность перечислить свойства электромагнитных волн, их действие и способы их применения. Способность составлять план исследования, искать информацию, осмысливать и систематизировать её, нести ответственность за результат, способность делать это самостоятельно и</p>	<p>Вопросы для собеседования 147-152.</p> <p>Тест 9.</p>	<p>Вопросы для собеседования 147-152.</p>

	в команде.		
<p>ПР 03 - 10</p>	<p>Способность объяснит значение поняти й: колебательный конт ур, электромагнитная волна, знать скорость распространения электромагнитных волн в вакууме, знать связь частоты и длины волны. Способность объяснить работу колебательно го контура и превращение электрической и магнитной энергии в нём.</p>		

		Способность рассказать о		
Раздел 5. Оптика.				
Тема 5.1. Природа да света.	ЛР 01 –04, 06, МР 01	Способность объяснить ценность знаний о Способность на основе анализа хода световых лучей не допускать ситуаций, опасных для здоровья. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 153-160. Тест 10. Задачи для контрольных работ, вар.1, №67-70, вар. 2, №67-70.	Вопросы для собеседования 153-160. Задачи для контрольных работ, вар.1, №67-70, вар. 2, №67-70.
	МР 02- 08 ПР 01, 02	Способность нарисовать схему солнечного и лунного затмений и рассказать о законах распространения света в масштабах Солнечной системы. Способность перечислить оптические приборы, использующие тонкие линзы.		
	ПР- 04, 07 - 10	Способность объяснить понятия: луч света, тень, полутень, тонкая линза, собирающая линза, рассеивающая линза. Способность сформулировать законы распространения света. Способность объяснить ход лучей в тонкой линзе, принцип работы телескопа, глаза.		

Тема 5.2. Волновые свойства света.	ЛР 01 –04, 06, МР 01	Способность объяснить ценность знаний о волновых свойствах света для человека и общества. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.	Вопросы для собеседования 161-173. Тест 10. Задачи для контрольных работ, вар.1, №71-73, вар.2, №71-74.	Вопросы для собеседования 161-173 Задачи для контрольных работ, вар.1, №71-73, вар.2, №71-74.
	МР 02- 08 ПР 01, 02	Способность выявлять в окружающем мире примеры дисперсии, интерференции, дифракции, на основе объяснения явления и предполагать структуру у		

		<p>отражающей/преломляющей поверхности.</p> <p>Способность выполнять выше указанную работу самостоятельно и в команде.</p> <p>Способность ориентироваться в шкале электромагнитных волн и оценивать их воздействие на здоровье человека.</p>		
	<p>ЛР 07 ПР- 04, 07 - 10</p>	<p>Способность объяснить явления дисперсии, интерференции, дифракции, привести примеры их проявлений в повседневной жизни.</p> <p>Способность объяснить понятие спектра и виды спектров, где волновые свойства света проявляются в Космосе, способы определения Космического вещества по его спектральному анализу.</p> <p>Способность описать спектральные классы звёзд.</p>		
Раздел 6. Квантовая физика.				
<p>Тема 6.1 Квантовая оптика.</p>	<p>ЛР 01 - ЛР 06</p>	<p>Способность объяснить важность открытий квантовой физики для человека и общества.</p> <p>Способность привести и примеры устройств, работающих на квантовых эффектах.</p> <p>Способность привести примеры достижений</p>	<p>Вопросы для собеседования 174-180.</p> <p>Тест 11.</p> <p>Задачи для</p>	<p>Вопросы для собеседования 174-180.</p> <p>Задачи для</p>

		<p>русских учёных в данной области физики.</p>	<p>контрольных работ, вар.1, № 74, вар. 2, № 75.</p>	<p>контрольных работ, вар.1, № 74, вар. 2, № 75.</p>
	<p>МР 01- 03, 05, 06, 08 ПР 01, 02</p>	<p>Способность объяснить принцип работы фотоэлементов в современных фотоаппаратах, сделать вывод о значимости квантовой физики для технического прогресса.</p> <p>Способность искать информацию по заданной теме, систематизировать её, оценивать достоверность, делать выводы, планировать</p>		

		<p>свою деятельность по поиску информации. Способность работать самостоятельно и в команде.</p>		
	<p>ПР 03 - 10</p>	<p>Способность объяснить понятия: корпускулярно-волновой дуализм, фотон, фотоэлектрический эффект, работа выхода, световое давление, химическое действие света. Способность записать уравнение Эйнштейна для фотоэффекта, использовать его для решения задач.</p>		
<p>Тема 6.2 Физика атома и</p>	<p>ЛР 01 - ЛР 06</p>	<p>Способность объяснить значимость открытия состава атомного ядра и развития ядерной физики. Способность дать оценку научным открытиям в данной области с точки зрения этики и морали. Способность оценить влияние открытий ядерной физики на природу и здоровье человека. Способность объяснить ответственность человека за научные достижения. Способность привести примеры достижений русских учёных в данной области физики.</p>	<p>Вопросы для собеседования 181-197. Тест 11. Задачи для контрольных</p>	<p>Вопросы для собеседования 181-197. Задачи для контрольных работ, вар.1,</p>

атомно го ядра	МР 01- 03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	Способность описат ь применение достижен ий атомной и ядерной физики в технике (лазер, атомные электростанции, ядерное оружие, лекарство от болезней), дать оценку их значимости. Способность объяснит ь ядерные процесс ы, происходящие в звёздах.	работ, вар.1, №75-78, вар. 2, № 76-78.	№75-78, вар. 2, № 76-78.
	ПР 03 - 10	Способность объясни ть понятия: ядерная модель атома, энергетические уровни атома, энергия связи, радиоактивность. Способность объясни ть строение атомного ядра, работу лазера.		

		<p>Умение с помощью таблицы Менделеева рассчитывать количество нуклонов в ядре. Способность описать виды радиоактивности и их воздействие на живые и неживые объекты, перечислить способы их ослабления.</p> <p>Способность решать задачи на определение энергии, выделившейся/поглощённой в процессе перехода атома в новое состояние.</p>		
Раздел 7. Строение Вселенной.				
Тема 7.1. Строение Солнечной системы.	ЛР 01 – ЛР 06	<p>Способность описать значение исследования Солнечной системы для развития человечества.</p> <p>Способность рассказать о достижениях отечественной Космонавтики</p>	<p>Вопросы, для собеседования 198-199.</p> <p>Задачи для контрольных работ, вар.1, № 79, вар. 2, № 79.</p>	<p>Вопросы, для собеседования 198-199.</p> <p>Задачи для контрольных работ, вар.1, № 79, вар. 2, № 79.</p>
	МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	<p>Способность анализировать известные научные данные об объектах Солнечной системы и делать прогнозы относительно дальнейшего развития Космонавтики на благо человечества.</p> <p>Способность дать оценку влиянию Космической деятельности человека на природу Земли и Космос.</p>		
	ПР 03 - 10	<p>Способность объяснить понятия: планета, спутник, звезда, астероид, метеороид, метеор, метеорит.</p> <p>Способность описать строение Солнечной системы: перечислить планеты, их структуру, некоторые</p>		

		<p>физические свойства</p> <p>Способность рассказать гипотезу о формировании планетных систем.</p>		
<p>Тема 7.2</p> <p>Эволюция Вселенной.</p>	<p>ЛР 01 – ЛР 06</p>	<p>Способность оценить астрономических исследований для развития человеческой цивилизации</p>	<p>Вопросы для собеседования 200-204.</p>	<p>Вопросы для собеседования 200-204.</p>

		понимания фундаментальных законов жизни Вселенной. Способность рассказать об обсерваториях и их достижениях.	Задачи для контрольных работ, вар.1, № 83, вар. 2, № 83.	Задачи для контрольных работ, вар.1, № 83, вар. 2, № 83.
	МР 01-03, 05, 06, 08 ПР 01, 02	Способность объяснить современные пространственные масштабы результатов астрономических наблюдений. Способность объяснить значимость астрономических исследований для понимания структуры мира.		
	ПР 03 - 10	Способность объяснить понятия: галактика, Галактика, Местная группа галактик, Вселенная, чёрная дыра, гравитационная линза, световой год, расширение Вселенной, реликтовое излучение.		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень знаний и умений оцениваются по пятибалльной шкале оценками: «5», «4», «3», «2», «1».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: знание основных физических понятий, величин, законов и закономерностей; способность использовать их для описания различных процессов и явлений; способность самостоятельно решать расчётные задачи, оценивать правильность полученного ответа; способность применять основные методы научного познания (наблюдение, эксперимент, гипотеза, теория) для получения знаний; способность проводить измерения физических величин, оценивать погрешность измерений; учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине). При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. К сдаче промежуточной аттестации (зачёта, экзамена, итоговой контрольной работе) допускаются только те учащиеся, у которых сдана положительную оценку текущие аттестации в количестве не менее 75 % от их общего числа в текущем расчётном периоде.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование, устный ответ на вопрос*)

5 баллов ставится, если учащийся показывает верное понимание физической сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, законов и теорий; правильно определяет физические величины и их единицы, а также способы измерения; правильно выполняет графики, чертежи, схемы; строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ собственными примерами, умеет применять знания в новой ситуации при выполнении дополнительных практических заданий и ответов на дополнительные вопросы; может

устанавливать связь между изучаемым и ранее изученным материалом по курсу физики, а также с материалом, усвоенным при изучении других предметов.

4 балла ставится, если ответ учащегося удовлетворяет основным требованиям на оценку «5», но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом и материалом, усвоенным при изучении других предметов, если учащийся допустил одну негрубую ошибку и не более двух недочётов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью учителя.

3 балла – ставится, если учащийся понимает физическую сущность рассматриваемых явлений и закономерностей, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросов курса физики, не препятствующие дальнейшему усвоению вопросов программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач с использованием готовых формул, но затрудняется при решении задач, требующих преобразования формул; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более 2-3 негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трёх недочётов, допустил 4-5 недочётов.

2 балла ставится, если учащийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочётов, чем необходимо для оценки «3».

1 балл ставится, если учащийся не может ответить ни на один из поставленных вопросов.

Критерии оценивания контрольной работы

5 баллов ставится за работу, выполненную полностью без ошибок и недочётов.

4 балла ставится за работу, выполненную полностью, но при наличии в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочёта, не более трёх недочётов.

3 балла ставится, если ученик правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трех недочётов, при наличии 4 - 5 недочётов.

2 балла ставится, если число ошибок и недочётов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы.

1 балл ставится, если учащийся совсем не выполнил ни одного задания.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 80% до 90,9 %	не менее 66%	менее 66%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных задач и заданий*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Учащийся демонстрирует сформированность дисциплинарных знаний, умений на продвинутом уровне: показывает верное понимание физической сущности рассматриваемых явлений, законов, закономерностей, легко ориентируется в физических величинах и их единицах, знает способы их измерения, правильно выполняет графики, чертежи, строит ответ по собственному плану, приводит собственные

	примеры,
--	----------

	<p>применяет знания в новой ситуации, умеет решать расчётные задачи быстро, правильно, без помощи учителя на 4 и более логических шага, правильно обосновывает решение проблемы, устанавливает связи между материалом по курсу физики и другими предметами.</p>
«зачтено» / «хорошо»	<p>Учащийся демонстрирует сформированность дисциплинарных знаний и умений на базовом уровне: верно понимает физическую сущность рассматриваемых явлений, законов, закономерностей, знает физические величины и их единицы, способы их измерения, умеет выполнять графики, чертежи, схемы, умеет самостоятельно без помощи учителя решать расчётные задачи на 3-4 логических шага. При ответе допускает неточности в формулировках, определениях, законах, ошибки в условных обозначениях на графиках, чертежах, пропуски единиц измерения. Решает задачи нерациональным способом. Допускает не более 1 негрубой ошибки и 2 неточностей.</p>
«зачтено» / «удовлетворительно»	<p>Учащийся демонстрирует сформированность дисциплинарных знаний и умений на пороговом уровне: учащийся понимает физическую сущность только основных явлений и закономерностей, но не может объяснить детали физических процессов и явлений. Допускает ошибки в формулировках, нарушение логической последовательности в изложении материала, знает только основные физические величины и их единицы, не может привести способы их измерения. Умеет самостоятельно решать расчётные задачи на заданную формулу на 1-2 логических шага, не способен применять знания в новой ситуации. В ходе ответа учащийся допускает не более одной грубой ошибки и двух недочётов, не более одной грубой ошибки и одной негрубой ошибки, не более 2-3 негрубых ошибок, одной негрубой ошибки и трёх недочётов, допустил 4-5 недочётов.</p>
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	<p>Учащийся демонстрирует сформированность дисциплинарных знаний и умений на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части физических законов, закономерностей, явлений, допускает 2 и более грубых ошибки, более 3х негрубых ошибок, более 5 недочётов.</p>

Перечень ошибок

Грубые ошибки

1. Незнание определений основных понятий, законов, правил, основных положений теории, формул, общепринятых символов обозначения физических величин, единиц их измерения.
2. Неумение выделить в ответе главное.
3. Неумение применять знания для решения задач и объяснения физических явлений; неправильно сформулированные вопросы задачи или неверные объяснения хода ее решения; незнание приемов решения задач, аналогичных ранее решенных на занятиях, ошибки, показывающие неправильное понимание условия задачи или неправильное истолкование решения.
4. Неумение читать и строить графики и принципиальные схемы.

5. Неумение подготовить к работе установку или лабораторное оборудование, провести опыт, необходимые расчеты, или использовать полученные данные для выводов.
6. Небрежное отношение к лабораторному оборудованию и измерительным приборам.
7. Неумение определить показание измерительного прибора.

8. Нарушение требований правил безопасного труда при выполнении эксперимента.

Негрубые ошибки

1. Неточности формулировок, определений, понятий, законов, теорий, вызванные неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия, ошибки, вызванные несоблюдением условий проведения опыта или измерений.
2. Ошибки в условных обозначениях на принципиальных схемах, неточности чертежей, графиков, схем.
3. Пропуск или неточное написание наименований единиц физических величин.
4. Нерациональный выбор хода решения.

Недочеты

1. Нерациональные записи при вычислениях, нерациональные приемы вычисления, преобразований и решений задач.
2. Арифметические ошибки в вычислениях, если эти ошибки грубо не искажают реальность полученного результата.
3. Отдельные погрешности в формулировке вопроса или ответа.
4. Небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков. Орфографические и пунктуационные ошибки.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Раздел «Механика»

Тема "

Кинематика"

1. Что изучает физика
2. Назовите особенности научного метода познания? Что такое наблюдение, эксперимент, теория?
3. Назовите известные вам законы физики и границы их применения.
4. Что такое погрешность?
5. Что изучает механика?
6. Что называют механическим движением?
7. Какова основная задача механики?
8. Что такое материальная точка?
9. Что такое система отсчета?
10. Что такое траектория, путь, перемещение?
11. Что такое поступательное движение?
12. Какое движение называется равномерным прямолинейным?
13. Физический смысл скорости. Формула скорости при равномерном прямолинейном движении. Единицы измерения. График зависимости скорости от времени.
14. Координата тела при равномерном прямолинейном движении. Формула. График.
15. Какое движение называется неравномерным? Что такое средняя скорость? Мгновенная скорость?
16. Что такое ускорение? Формула. Единицы измерения.
17. Скорость тела при равноускоренном движении. Формула. График.
18. Координата тела для равноускоренного прямолинейного движения. Формула. График.
19. Что называют свободным падением? Чему равно ускорение свободного падения? Что оно означает?
20. Что такое вращательное движение тел, равномерное движение по окружности?
21. Как направлены скорость и ускорение тела, движущегося по окружности?
22. Центробежное ускорение, когда возникает, по какой формуле рассчитывается?
23. Что такое период вращения? В каких единицах он измеряется?
24. Что такое частота вращения? В каких единицах она измеряется?
25. Что такое угловая скорость вращения? Какова ее единица измерения?
26. Какой формулой связаны угловая и линейная скорости.

Тема "Динамика"

27. Что изучает динамика?
28. Сформулируйте первый закон Ньютона и приведите примеры.
29. Что такое инерциальная система отсчёта? Приведите примеры.
30. Что такое инертность?
31. Дайте определение силы и как она связана с ускорением тела.
32. Сформулируйте и запишите второй закон Ньютона, приведите примеры.
33. Как найти массу тела?
34. Сформулируйте и запишите третий закон Ньютона, приведите примеры.
35. Силы упругости. Когда возникает, какую природу имеет? Сформулируйте и запишите закон Гука. При каких условиях он выполняется? Приведите пример.
36. Закон всемирного тяготения. Для каких тел он выполняется? Нарисуйте силы всемирного тяготения, действующие между Землёй и Луной.
37. Дайте определение силы тяжести.

38. Что такое вес тела? Что такое перегрузка и невесомость, при каких условиях они появляются?

39. Чему равен вес тела, если оно находится на горизонтальной неподвижной опоре? опора движется равномерно вверх? опора движется равноускоренно вверх? опора движется равноускоренно вниз?
40. Сила трения. Когда возникает, какую природу имеет, по какой формуле рассчитывается, от чего зависит?
41. Назовите виды сил трения.

Тема "Законы сохранения в механике"

42. Что такое импульс тела. Формула. Единицы измерения?
43. Запишите второй закон Ньютона в импульсной форме.
44. Какая система тел является замкнутой? Сформулируйте и запишите закон сохранения импульса.
45. Механическая работа. Формула. Единица измерения. При каких условиях работа силы положительна, отрицательна, равна нулю? Приведите примеры.
46. Кинетическая энергия. Формула. Единицы измерения. Теорема о кинетической энергии.
47. Потенциальная энергия. Формула. Единицы измерения. Работа силы тяжести. Консервативные силы. Консервативные системы тел.
48. Полная механическая энергия тела. Закон сохранения полной механической энергии.
49. Закон превращения энергии.

Тема «Механические колебания и волны»

50. Что такое механические колебания.
51. Какие колебания называют свободными? Приведите примеры.
52. Какие колебания называют вынужденными? Приведите примеры.
53. Какие колебания называют гармоническими? Запишите уравнение гармонических колебаний.
54. Что такое амплитуда колебания?
55. Что такое период колебания? Формула. Единицы измерения.
56. Что такое частота колебания? Формула линейной частоты колебания. Единицы измерения.
57. Что такое фаза гармонического колебания?
58. Что представляет собой явление резонанса? Приведите примеры.
59. Колебания пружинного и математического маятника. Превращение энергий.
60. Что такое механическая волна? Продольная волна. Поперечная волна. Приведите примеры. Период волны. Частота. Длина.
61. Скорость волны. Связь скорости, периода, частоты, длины волны.
62. Что представляет собой звуковая волна? Скорость звуковой волны, ультразвук, инфразвук.

Раздел «Молекулярная физика и термодинамика»

Тема "Основы молекулярно-кинетической теории (МКТ)"

63. Сформулируйте основные положения МКТ. Какие опыты подтверждают эти положения?
64. Что такое относительная молекулярная (атомная) масса? Единицы измерения, где найти.
65. Что такое количество вещества и его единица измерения? Что такое 1 моль? Число Авогадро.
66. Молярная масса. Как найти. Единицы измерения.
67. Объясните явление броуновского движение?

68. Объясните процесс диффузии? Как можно увеличить/уменьшить скорость диффузии?

69. На основе молекулярного строения вещества объясните свойства газов, жидкостей и твердых тел.
70. Что такое идеальный газ? Перечислите его основные свойства.
71. Каким образом газ производит давление на стенку сосуда?
72. Как связано давление газа со средней кинетической энергией движений его молекул?
73. Что такое тепловое равновесие?
74. Что такое температура и что она характеризует?
75. Что такое абсолютная шкала температур (шкала Кельвина)? Что такое абсолютный нуль? Каков смысл этого понятия с точки зрения МКТ?
76. Каков принцип построения абсолютной шкалы температур и температурной шкалы Цельсия? Какое соотношение между температурой в °C и K?
77. Как связана средняя кинетическая энергия поступательного движения молекул с абсолютной температурой.
78. Какими параметрами описывается состояние идеального газа? Какое уравнение связывает между собой эти параметры?
79. Какой процесс называется изотермическим? Закон Бойля-Мариотта. График.
80. Какой процесс называется изобарным? Закон Гей-Люссака. График.
81. Какой процесс называется изохорным? Закон Шарля. График.

Тема "Основы термодинамики"

82. Что изучает термодинамика?
83. Что такое внутренняя энергия? Как рассчитать внутреннюю энергию одноатомного идеального газа?
84. Какие вы знаете способы изменения внутренней энергии?
85. Почему газы при сжатии нагреваются?
86. Всегда ли изменяется температура системы в результате теплопередачи?
87. Как в термодинамике найти работу газа при изобарном процессе.
88. В чем заключается геометрический смысл работы газа?
89. Как найти количество теплоты при нагревании тела, плавлении, парообразовании?
90. Сформулируйте и запишите первый закон термодинамики.
91. Что такое адиабатный процесс?
92. Что такое тепловой двигатель? Из каких основных частей состоят тепловые машины?
93. Как найти КПД двигателя? Почему КПД теплового двигателя не может быть 100%?

Тема "Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы"

94. Что представляют собой процессы плавления/кристаллизации?
95. Почему температура тел при плавлении/кристаллизации не меняется?
96. Что такое парообразование? Назовите виды парообразования
97. От чего зависит скорость испарения?
98. Как изменяется температура жидкости при испарении
99. Объясните процесс испарения с точки зрения МКТ.
100. Что такое динамическое равновесие? Какой пар называется насыщенным, ненасыщенным?
101. Объясните зависимость давления насыщенного пара от температуры.
102. Что представляет собой процесс кипения? При каком условии он наступает?
103. Почему, пока жидкость кипит, ее температура не изменяется?
104. Как зависит температура кипения от внешнего давления и почему?
105. Что такое относительная влажность воздуха?
106. Перечислите величины, характеризующие влажность воздуха (абсолютной и относительной влажность)
107. Какие вы знаете приборы для измерения влажности воздуха?

108. Каковы субъективные ощущения влажности воздуха человеком? Приведите примеры.

Раздел «Электродинамика»

Тема "Электрическое поле"

109. Что называется электрическим зарядом?

110. Что такое электризация? Как осуществить электризацию трением и электризацию влиянием?

111. Что представляет собой элементарный заряд? Что значит «тело заряжено положительно» и «тело заряжено отрицательно»?

112. Закон сохранения электрического заряда. Что происходит при электризации трением?

113. Закон Кулона.

114. Дайте определение электрического поля и назовите его свойства.

115. Что такое напряженность электрического поля? Формула. Единицы измерения. Как она направлена?

116. В чем заключается принцип суперпозиции полей?

117. Что такое потенциал, разность потенциалов (напряжение)? Физический смысл, единицы измерения.

118. Что такое электроёмкость? Формула. Единицы измерения.

119. Что такое конденсатор? Запишите формулу для электроёмкости плоского конденсатора.

120. Запишите формулы для энергии заряженного конденсатора.

121. Почему отсутствует поле внутри статически заряженного проводника?

122. Как ведут себя диэлектрики в электрическом поле? Диэлектрическая проницаемость вещества.

Тема "Законы постоянного тока"

123. Что такое электрический ток? Что такое сила тока? Формула, физический смысл, единицы измерения.

124. Какие условия необходимы для существования электрического тока? Что такое источник тока? Что такое сторонняя сила?

125. Что такое электрическая цепь, какие в неё входят элементы?

126. Вольтметр. Амперметр. Что измеряют, нарисуйте схемы подключения.

127. Закон Ома для участка цепи. Нарисуйте схему установки для проверки закона Ома. 128. В чем проявляется электрическое сопротивление? Как оно связано с параметрами проводника?

129. Как зависит сопротивление проводника от силы тока и напряжения? Постройте вольт-амперную характеристику проводника.

130. Запишите формулы для последовательного соединения проводников.

131. Запишите формулы для параллельного соединения проводников.

132. Количество теплоты, выделяющееся в проводнике при прохождении по нему тока. Закон Джоуля -Ленца?

133. Что такое ЭДС источника тока? Физический смысл ЭДС, единицы измерения.

134. Короткое замыкание.

Тема "Магнитное поле"

135. Что является источником магнитного поля? Как определить направление магнитного поля прямого тока (правило буравчика)?

136. Как взаимодействуют два прямолинейных проводника с током?

137. Вектор магнитной индукции. Как определяют модуль вектора магнитной индукции? Единицы измерения.

138. Закон Ампера. Как определить направление силы Ампера (правило левой руки)? Как ведёт себя рамка с током в магнитном поле.
139. Какую силу называют силой Лоренца? Формула. Направление.
140. Что такое магнитный поток? Формула. Единицы измерения.
141. В чем заключается явление электромагнитной индукции?
142. Поясните рисунками и опишите эксперименты, в которых обнаруживается явление электромагнитной индукции.
143. Закон электромагнитной индукции.
144. В чём заключается явление самоиндукции? Что такое индуктивность? Формула. Единицы измерения.
145. Начертите схемы опытов и объясните явление самоиндукции при замыкании и размыкании цепи.
146. Напишите формулу энергии магнитного поля проводника с током.

Раздел «Колебания и волны»

Тема "Электромагнитные колебания"

147. Что называют электрическими колебаниями?
148. Что такое колебательный контур? Нарисуйте схему колебательного контура и объясните все стадии процесса превращения энергии при свободных электрических колебаниях?
149. Почему колебания в колебательном контуре затухают?
150. Что называется электромагнитными волнами? Нарисуйте график электромагнитной волны. Какова скорость распространения электромагнитной волны?
151. Перечислите основные свойства электромагнитных волн.
152. Что такое радиосвязь?

Раздел «Оптика»

Тема "Природа света"

153. Какому закону подчиняется распространение света в однородной прозрачной среде? Какие опыты подтверждают справедливость данного закона?
154. Что называют падающим лучом? углом падения? отраженным лучом? лучом отражения? Ответы поясните рисунками.
155. Сформулируйте законы отражения света. Какое отражение называют зеркальным? диффузным? Ответы поясните рисунками.
156. Что называют преломлением света? Сделав чертеж, покажите ход лучей при преломлении света на границе раздела двух прозрачных сред.
157. Сформулируйте и запишите законы преломления света. Каков физический смысл относительного показателя преломления? абсолютного показателя преломления?
158. Тонкая линза. Рассеивающая линза. Собирающая линза. Фокусное расстояние, фокусная плоскость. Построение изображения в тонкой линзе.
159. Формула тонкой линзы. Увеличение.
160. Оптические приборы. Телескопы.

Тема «Волновые свойства света»

161. Что называют дисперсией света? Какие цвета и в какой последовательности наблюдаем в спектре? В каких пределах длин волн заключены длины волн видимого света?
162. Какой свет называют монохроматическим?
163. Почему белый свет, проходя сквозь призму, разлагается в цветной спектр?
164. Для фиолетового или для красного света будет больше угол отклонения при

прохождении через призму/стекло?

165. Что называют интерференцией света? При каких условиях ее наблюдают?

166. Приведите примеры практического применения интерференции света.
167. Что называют дифракцией света? При каких условиях ее наблюдают?
168. Что такое спектр излучения? Какие виды спектров вы знаете? В каких состояниях находятся вещества, излучающие эти спектры?
169. Что называют спектром поглощения?
170. Что называют спектральным анализом? На чем он основан?
171. Где находится инфракрасный участок спектра? Что является источником инфракрасного излучения? Опишите свойства инфракрасного излучения.
172. Какое излучение называют ультрафиолетовым излучением? Что является источником ультрафиолетовых лучей? Какими свойствами обладают ультрафиолетовые лучи?
173. Какое излучение называют рентгеновским излучением? Перечислите источники и основные свойства рентгеновского излучения, их применение.

Раздел «Квантовая физика»

Тема "Квантовая физика"

174. В чем заключается гипотеза М. Планка?
175. Запишите формулу энергии кванта.
176. В чем состоит явление фотоэффекта?
177. Сформулируйте законы фотоэффекта. Напишите формулу Эйнштейна для фотоэффекта.
178. Каковы условия существования фотоэффекта? Что называют красной границей фотоэффекта? Запишите формулу для красной границы фотоэффекта. Что такое работа выхода?
179. Что представляет собой фотон? Перечислите основные свойства фотона. Напишите формулу энергии фотона, зная частоту колебаний света, либо используя длину волны
180. В чем проявляется химическое действие света? Какие реакции называются фотохимическими? Приведите примеры фотохимических реакций. Каково значение фотографии для науки?

Тема "Физика атома и атомного ядра"

181. В чем сущность планетарной модели атома? Начертите и объясните ее схему.
182. Сформулируйте постулаты Бора и на их основе объясните устойчивость атома. Запишите и сформулируйте правило частот.
183. Что такое лазер? Перечислите основные сферы применения лазеров.
184. Что называют радиоактивностью?
185. Что представляют собой α , β , γ -излучения? Дайте характеристику каждой составляющей радиоактивного излучения.
186. Что называют периодом полураспада радиоактивного вещества?
187. Каково строение ядра? Сколько нуклонов в ядре?
188. Как в ядерной физике обозначается любой химический элемент с учетом зарядового и массового чисел?
189. Что называют изотопами химического элемента? Какие изотопы называются стабильными, а какие радиоактивными?
190. Все ли химические элементы имеют изотопы? Что общего у различных изотопов одного и того же химического элемента? Чем они различаются?
191. Что называют энергией связи атомного ядра?
192. Опишите механизм деления ядра урана и перечислите, что образуется при делении ядра урана.
193. Что называют цепной ядерной реакцией?
194. Что применяется в системе биологической защиты от потока нейтронов и γ -

излучения, возникающего в реакторе?

195. Какие реакции называют термоядерными? Почему она происходит при высокой температуре?
196. Чем объяснить, что при синтезе легких ядер выделяется энергия?
197. Что сулит человечеству управляемая термоядерная реакция?

Раздел «Строение Вселенной»

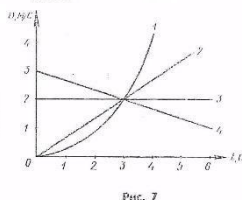
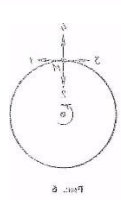
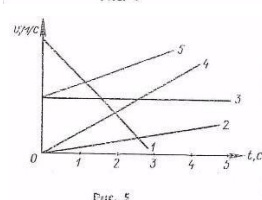
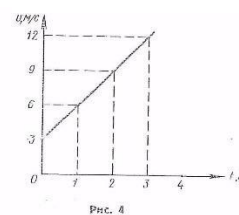
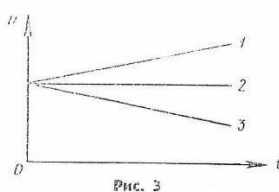
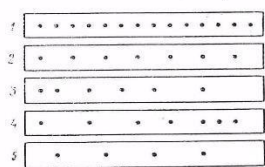
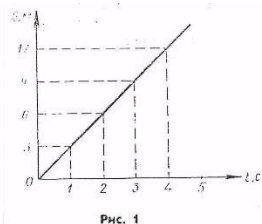
Тема "Строение Вселенной"

198. Что входит в состав Солнечной системы? Дайте характеристику каждому типу объектов.
199. Перечислите планеты Солнечной системы. Какова физика этих планет?
200. Как происходит процесс формирования звёзд. Какие процессы происходят внутри звёзд?
201. Солнце – опишите его внутреннюю структуру и этапы его эволюции.
202. Что входит в состав Вселенной?
203. Что такое галактика и какие типы галактик вы знаете?
204. В чем заключается закон Хаббла?

5.2 Примеры тестовых заданий Тема «Кинематика»

Тест 1

1. При равномерном движении пешеход проходит за 10 с путь 15 м. Какой путь он пройдёт при движении с той же скоростью за 2 с?
- А. 3 м. Б. 30 м. В. 1,5 м. Г. 7,5 м. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.



2. На рисунке представлен график зависимости пути, пройденного велосипедистом, от времени. Определите по этому графику путь, пройденный велосипедистом за интервал времени от $t_1=1$ с до $t_2=3$ с.
- А. 9 м. Б. 6 м. В. 3 м. Г. 12 м. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.
3. По графику, представленному на рисунке 1, определите скорость движения велосипедиста в момент времени $t=2$ с.
- А. 2 м/с. Б. 6 м/с. В. 3 м/с. Г. 12 м/с. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.
4. На рисунке 2 точками отмечены положения пяти движущихся слева направо тел через равные интервалы времени. Интервалы времени между двумя отметками на всех полосах одинаковы. На какой полосе зарегистрировано равномерное движение с наибольшей скоростью?
- А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.
5. Пловец плывёт по течению реки. Определите скорость пловца относительно берега реки, если скорость пловца относительно воды 1,5 м/с, а скорость течения реки 0,5 м/с.
- А. 0,5 м/с. Б. 1 м/с. В. 1,5 м/с. Г. 2 м/с. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.
6. На рисунке 3 представлены графики зависимости модулей скорости от времени для трёх

тел, движущихся прямолинейно. Какой из графиков соответствует равноускоренному

движению, при котором направление вектора ускорения совпадает с направлением вектора скорости?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. Все три графика. Д. Ни один из трёх графиков.

7. По графику зависимости модуля скорости от времени, представленному на рисунке 4, определите ускорение прямолинейно движущегося тела в момент времени $t=2$ с.

А. 18 м/с^2 . Б. 9 м/с^2 . В. 3 м/с^2 . Г. $4,5 \text{ м/с}^2$. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

8. На рисунке 5 представлены графики зависимости от времени модулей скорости движения пяти тел. Какое из этих тел движется с наибольшей скоростью в момент времени $t=2$ с?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.

9. Какой из графиков, представленных на рисунке 5, соответствует движению с наибольшим по модулю ускорением?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.

10. С какой скоростью будет двигаться тело через 3 с после начала свободного падения? Начальная скорость равна нулю, ускорение свободного падения принять равным 10 м/с^2 .

А. $\approx 3,3 \text{ м/с}$. Б. 30 м/с . В. 90 м/с . Г. 45 м/с . Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

11. Начальная скорость тела при свободном падении равна нулю, ускорение свободного падения принять равным 10 м/с^2 . Какой путь будет пройден телом за 3 с?

А. $\approx 3,3 \text{ м}$. Б. 30 м . В. 90 м . Г. 45 м . Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

Тема «Динамика»

Тест 2

1. Автомобиль движется равномерно и прямолинейно со скоростью v (рис.1). Какое направление имеет равнодействующая всех сил, приложенных к автомобилю?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. $F=0$.

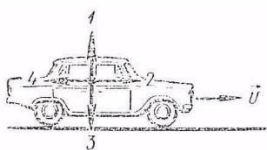


Рис. 1

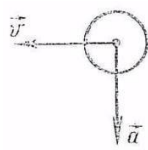


Рис. 2

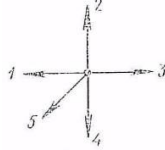


Рис. 3

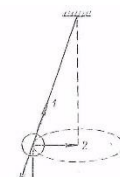


Рис. 4

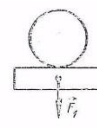


Рис. 5

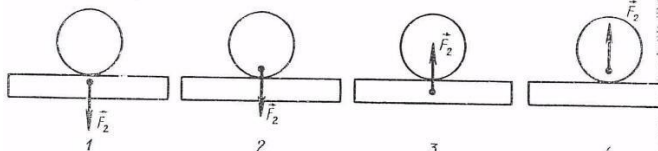


Рис. 6

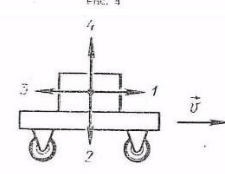


Рис. 7

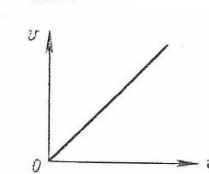


Рис. 8

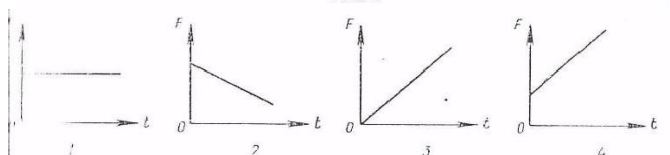


Рис. 9

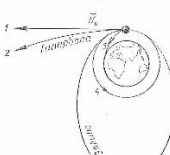


Рис. 10

2. На рисунке 2 представлены направления векторов скорости и ускорения мяча. Какое из представленных на рисунке 3 направлений имеет вектор равнодействующей всех сил, приложенных к мячу?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.

3. Как будет двигаться тело массой 2 кг под действием силы 4 Н?

А. Равномерно со скоростью 2 м/с. Б. Равноускоренно с ускорением 2 м/с^2 . В. Равноускоренно с ускорением $0,5 \text{ м/с}^2$. Г. Равномерно со скоростью 0,5 м/с. Д. Равноускоренно, с ускорением 8 м/с^2 .

4. Две силы $F_1 = 3 \text{ Н}$ и $F_2 = 4 \text{ Н}$ приложены к одной точке тела. Угол между векторами F_1 и F_2 равен 90° . Чему равен модуль равнодействующей этих сил?

А. 7 Н. Б. 1 Н. В. 5 Н. Г. $\sqrt{7}$ Н. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

5. Шар, подвешенный на нити, движется равномерно по окружности в горизонтальной плоскости (рис. 4). Какое направление имеет вектор равнодействующей всех приложенных к нему сил?
 А. $F=0$. Б. 1. В. 2. Г. 3. Д. 4.
6. На рисунке 5 показаны направление и точка приложения вектора силы F_1 , действующей при ударе мяча. На каком из рисунков (рис.6) правильно показаны направление и точка приложения силы F_2 , возникающей при взаимодействии по третьему закону Ньютона.
 А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. Среди рисунков 1-4 нет правильного.
7. У поверхности Земли (т.е. на расстоянии R от центра) на тело действует сила всемирного тяготения 36 Н . Чему равна сила тяготения, действующая на это тело на расстоянии $2R$ от центра Земли?
 А. 18 Н . Б. 12 Н . В. 4 Н . Г. 9 Н . Д. 36 Н .
8. Сила гравитационного взаимодействия между двумя шарами массой $m_1=m_2=1\text{ кг}$ на расстоянии R равна F . Чему равна сила гравитационного взаимодействия между шарами массами 2 и 1 кг на таком же расстоянии R друг от друга.
 А. F . Б. $3F$. В. $2F$. Г. $4F$. Д. $9F$.
9. Под действием силы 2 Н пружина удлинилась на 4 см . Чему равна жёсткость пружины?
 А. 2 Н/м . Б. $0,5\text{ Н/м}$. В. $0,02\text{ Н/м}$. Г. 50 Н/м . Д. $0,08\text{ Н/м}$.
10. Брусок лежит неподвижно на горизонтальной платформе, движущейся равномерно и прямолинейно со скоростью v (рис. 7). Какое направление имеет вектор $F_{\text{тр}}$ силы трения, действующей на брусок?
 А. $F_{\text{тр}}=0$. Б. 1. В. 2. Г. 3. Д. 4.
11. Как изменится сила трения скольжения при движении бруска по горизонтальной поверхности, если при неизменном значении силы нормального давления площадь соприкасающихся поверхностей увеличить в 2 раза?
 А. Не изменится. Б. Увеличится в 2 раза. В. Уменьшится в 2 раза. Г. Увеличится в 4 раза.
 Д. Уменьшится в 4 раза.

Тест 3

Тема «Законы сохранения в механике»

1. На рисунке 1 представлены четыре различных варианта взаимного расположения вектора силы, действующей на тело и скорости тела. В каком случае работа силы положительна и имеет максимальное значение на одинаковом пути?
 А. $F_{\text{тр}}=0$. Б. 1. В. 2. Г. 3. Д. 4.

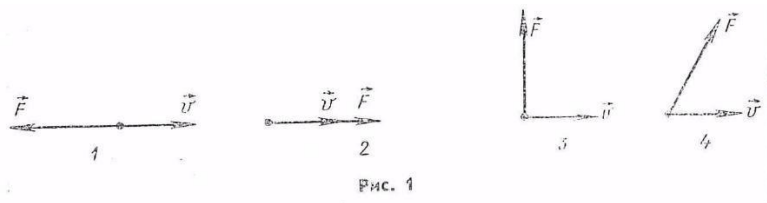


Рис. 1

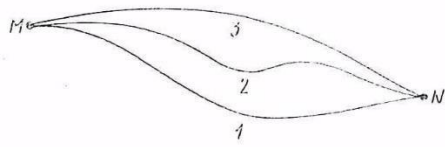


Рис. 2

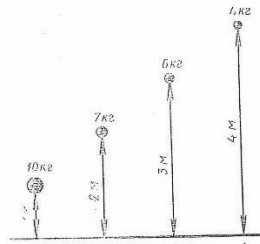


Рис. 3

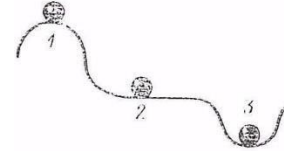


Рис. 4

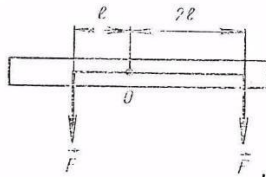


Рис. 5

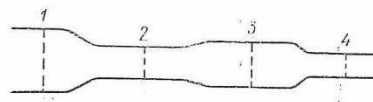


Рис. 6

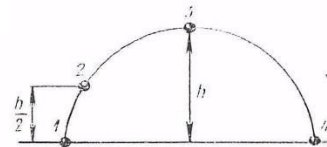


Рис. 7

2. Скорость легкового автомобиля в 2 раза больше скорости грузового, а масса грузового автомобиля в 2 раза больше скорости легкового. Сравните значения кинетической энергии легкового $K_{л}$ и грузового $K_{г}$ автомобилей.
А. $K_{л} = K_{г}$. **Б.** $K_{л} = 2K_{г}$. **В.** $K_{г} = 2K_{л}$. **Г.** $K_{л} = 4K_{г}$. **Д.** $K_{г} = 4K_{л}$.
3. По условию предыдущей задачи сравните значения импульсов легкового $p_{л}$ и грузового $p_{г}$ автомобилей.
А. $p_{л} = p_{г}$. **Б.** $p_{л} = 2 p_{г}$. **В.** $p_{г} = 2 p_{л}$. **Г.** $p_{л} = 4 p_{г}$. **Д.** $p_{г} = 4 p_{л}$.
4. На рисунке 3 представлено положение четырёх тел с различными массами на разных расстояниях от поверхности Земли. Какое из них имеет наибольший запас потенциальной энергии?
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Потенциальная энергия всех тел одинакова.
5. Выберите из приведённых ниже названий единицы измерения кинетической энергии: 1) ньютон, 2) джоуль, 3) ватт, 4) килограмм.
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
6. Как изменится запас потенциальной энергии упруго деформированного тела при увеличении его деформации в 2 раза?
А. Уменьшится в 2 раза. **Б.** Увеличится в 2 раза. **В.** Увеличится в 4 раза. **Г.** Не изменится. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
7. При сжигании бензина в автомобильном двигателе за 2 с выделилось 400 кДж энергии, при этом двигатель совершил полезную работу 100 кДж. Какова полезная мощность двигателя?
А. 50 кВт. **Б.** 200 кВт. **В.** 250 кВт. **Г.** 1000 кВт. **Д.** 10 кВт.
8. По условию предыдущей задачи определите КПД двигателя.
А. 12,5 %. **Б.** 25 %. **В.** 50 %. **Г.** 100 %. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
9. При выстреле из автомата вылетает пуля массой m со скоростью v . Какую по модулю скорость приобретает автомат, если его масса в 500 раз больше массы пули?
А. v . **Б.** $500 v$. **В.** $1/500 v$. **Г.** 0. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.
10. На рисунке 7 представлена траектория движения тела, брошенного под углом к горизонту. В какой точке траектории кинетическая энергия тела имела минимальное значение? Сопротивлением воздуха пренебречь.
А. 1. **Б.** 2. **В.** 3. **Г.** 4. **Д.** Среди ответов А-Г нет правильного.

11. Два автомобиля с одинаковыми массами m движутся со скоростями v и $2v$ относительно Земли в одном направлении. Чему равен импульс второго автомобиля в системе отсчета, связанной с первым автомобилем?

А. mv . Б. $2mv$. В. $3mv$. Г. 0. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

Тест 4

Тема «Основы молекулярно-кинетической теории»

1. Масса газообразного водорода в сосуде равна 2 г. Сколько примерно молекул водорода хранится в сосуде?

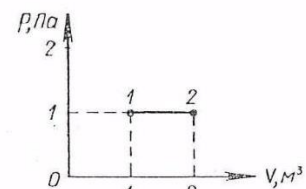


Рис. 1

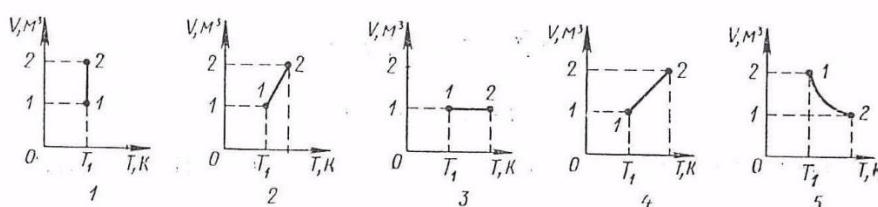


Рис. 2

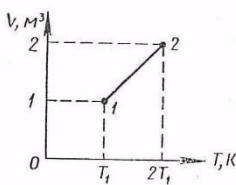


Рис. 3

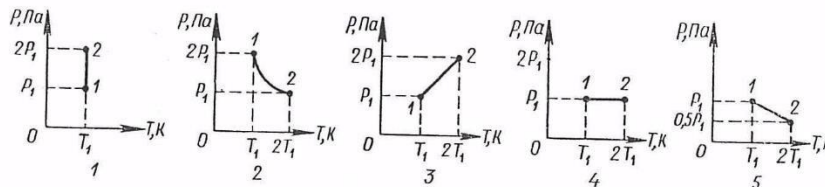


Рис. 4

А. 10^{23} . Б. $2 \cdot 10^{23}$. В. $6 \cdot 10^{23}$. Г. $12 \cdot 10^{23}$. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

2. Как изменится давление идеального газа при увеличении концентрации его молекул в 3 раза, если средняя квадратичная скорость молекул останется неизменной?

А. Увеличится в 2 раза. Б. Увеличится в 3 раза. В. Останется неизменной. Г. Уменьшится в 3 раза. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

3. Как изменится средняя кинетическая энергия теплового движения молекул идеального газа при увеличении абсолютной температуры газа в 3 раза?

А. Увеличится в 3 раза. Б. Увеличится в 2 раза. В. Увеличится в 4,5 раза. Г. Увеличится в 9 раз. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

4. В первом сосуде находится азот, во втором – водород. Чему равно отношение давления p_1 азота к давлению p_2 водорода при одинаковых значениях концентрации молекул и температуры?

А. 1. Б. 14. В. 1/14. Г. Отношение p_1/p_2 может иметь различные значения. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

5. Какое примерно значение температуры по шкале Цельсия соответствует температуре 200 К по абсолютной шкале?

А. -473 °С. Б. -73 °С. В. $+73$ °С. Г. $+473$ °С. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

6. Как изменится давление идеального газа при увеличении его объема в 2 раза и уменьшении абсолютной температуры в 2 раза?

А. Уменьшится в 2 раза. Б. Уменьшится в 4 раза. В. Останется неизменным. Г. Увеличится в 2 раза. Д. Увеличится в 4 раза.

7. На рисунке 1 в координатных осях $p - V$ изображен график процесса изменения состояния идеального газа. Какой из графиков, приведённых на рисунке 2, соответствует этому процессу на диаграмме в координатных осях $V - T$?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.

8. Какой из графиков на рисунке 2 является графиком изотермического процесса в идеальном газе?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.

9. На рисунке 3 в координатных осях $V - T$ изображен график процесса изменения состояния идеального газа. Какой из графиков, приведённых на рисунке 4, соответствует этому процессу на диаграмме в координатных осях $p - T$?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.

10. Какой из графиков на рисунке 4 является графиком изотермического процесса в идеальном газе?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.

11. Оцените приблизительно массу 1 м^3 воздуха при нормальном атмосферном давлении и температуре 300 К . Выберите из приведённых ниже значений наиболее близкое к полученному вами результату.

А. 1 г. Б. 10 г. В. 100 г. Г. 1 кг. Д. 10 кг.

Тест 5

Тема «Термодинамика и агрегатные состояния вещества»

1. Как изменяется внутренняя энергия идеального газа в адиабатическом процессе?

А. $\Delta U = 0$. Б. $\Delta U > 0$. В. $\Delta U < 0$. Г. ΔU может иметь любое значение. Д. Внутренняя энергия идеального газа всегда равна нулю.

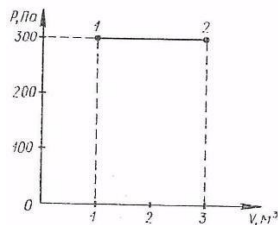


Рис. 1

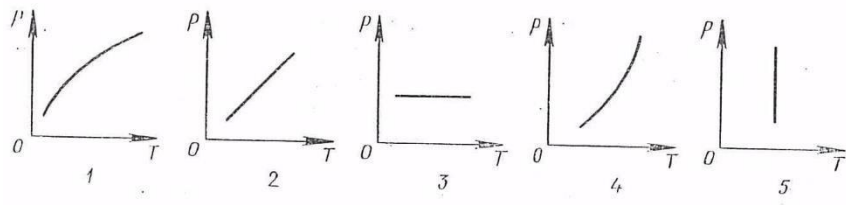


Рис. 2

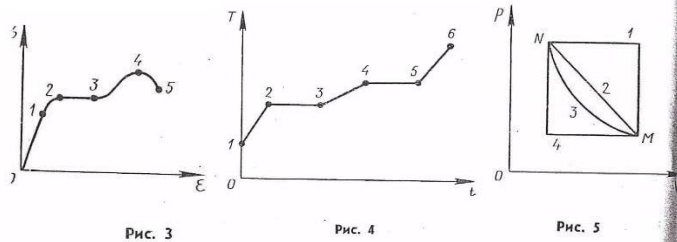


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

2. В каком процессе изменение внутренней энергии системы равно количеству переданной теплоты?

А. В изохорном. Б. В изобарном. В. В изотермическом. Г. В адиабатическом. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

3. Газу передано количество теплоты 100 Дж , и внешние силы совершили над ним работу 300 Дж . Чему равно изменение внутренней энергии газа?

А. 0 Дж . Б. 100 Дж . В. 200 Дж . Г. 300 Дж . Д. 400 Дж .

4. Выделяется или поглощается количество теплоты при конденсации водяного пара?

А. Выделяется. Б. Поглощается. В. Не поглощается и не выделяется. Г. Это зависит от температуры конденсации. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

5. Тепловая машина за цикл получает от нагревателя количество теплоты 100 Дж и отдаёт холодильнику 60 кДж . Чему равен КПД машины?

А. $\approx 67\%$. Б. 60% . В. 40% . Г. 25% . Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

6. В цилиндре, герметически закрытом поршнем, находятся вода и насыщенный пар. Как изменится давление в цилиндре, если перемещением поршня объём уменьшается, а температура поддерживается постоянной?

А. Увеличится. Б. Останется неизменным. В. Уменьшится. Г. Может остаться неизменным или уменьшится. Д. Может остаться неизменным или увеличится.

7. Как изменится температура кипения воды в открытом сосуде при повышении атмосферного давления?

А. Повышается. Б. Понижается. В. Остаётся неизменной. Г. Может либо повыситься, либо понизиться. Д. Кипение становится невозможным.

8. Чему равна работа, совершаемая газом при переходе из состояния 1 в состояние 2 (рисунок 1)?

А. 0 Дж. Б. 300 Дж. В. 600 Дж. Г. 900 Дж. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

9. Как изменится разность показаний сухого и влажного термометров психрометра с увеличением относительной влажности?

А. Не изменится. Б. Увеличится. В. Уменьшится. Г. Показания термометров станут равны.

Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

10. Переход газа из состояния М в состояние N совершается различными способами 1, 2, 3, 4 (рис. 5). При каком способе работа газа имеет максимальное значение?

А. 0 Дж. Б. 300 Дж. В. 600 Дж. Г. 900 Дж. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

11. В процессе нагревания вещество из твёрдого состояния переходит в жидкое, а затем в газообразное. На рисунке 4 представлен график зависимости температуры вещества от времени при условии постоянной мощности теплопередачи. Какой участок графика соответствует процессу нагревания жидкости?

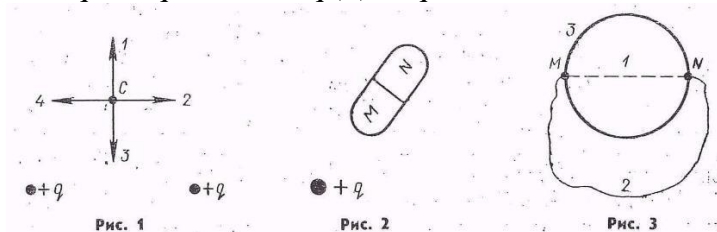
А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. При всех способах работа одинакова.

Тест 6

Тема «Электрическое поле»

1. Водяная капля с электрическим зарядом $+q$ соединилась с другой каплей, обладавшей зарядом $-q$. Каким стал заряд образовавшейся капли?

А. $-2q$. Б. $-q$. В. 0. Г. $+q$. Д. $+2q$.



2. Как изменится сила кулоновского взаимодействия двух небольших заряженных шаров при увеличении заряда каждого из шаров в 2 раза, если расстояние между ними остаётся неизменным?

А. Увеличится в 2 раза. Б. Не изменится. В. Увеличится в 4 раза. Г. Уменьшится в 2 раза.

Д. Уменьшится в 4 раза.

3. Как изменится сила кулоновского взаимодействия двух точечных электрических зарядов при увеличении расстояния между ними в 2 раза?

А. Увеличится в 2 раза. Б. Увеличится в 4 раза. В. Не изменится. Г. Уменьшится в 4 раза.

Д. Уменьшится в 2 раза.

4. Как изменится сила электростатического взаимодействия двух точечных электрических зарядов при перенесении их из вакуума в среду с диэлектрической проницаемостью $\epsilon=2$, если расстояние между зарядами останется неизменным?

А. Увеличится в 4 раза. Б. Увеличится в 2 раза. В. Уменьшится в 2 раза. Г. Уменьшится в 4 раза. Д. Не изменится.

5. Как изменится по модулю напряженность электрического поля точечного заряда при увеличении расстояния от заряда в 2 раза?

А. Увеличится в 4 раза. Б. Увеличится в 2 раза. В. Не изменится. Г. Уменьшится в 4 раза.

Д. Уменьшится в 2 раза.

6. Какое направление имеет вектор напряжённости в точке С электростатического поля двух одинаковых точечных электрических зарядов, расположенных относительно точки С так, как то представлено на рисунке 1.

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

7. Какое направление имеет вектор кулоновской силы, действующей на отрицательный точечный заряд, помещённый в точку С (см. рис. 1)?
 А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.
8. При перемещении электрического заряда q между точками с разностью потенциалов 8 В силы, действующие на заряд со стороны электрического поля, совершили работу 4 Дж. Чему равен заряд q ?
 А. По условию задачи заряд определить невозможно. Б. 32 Кл. В. 2 Кл. Г. 0,5 Кл. Д. Среди ответов А-Г нет правильного
9. Незаряженное тело из диэлектрика внесено в электрическое поле положительного заряда $+q$, а затем разделено на части М и N, как это представлено на рисунке 2. Какими электрическими зарядами обладают части тела М и N после разделения?
 А. М – положительным, N - отрицательным. Б. М и N нейтральны. В. М – отрицательным, N - положительным. Г. М и N положительными. Д.
10. Как изменится ёмкость конденсатора при удалении из него диэлектрика с диэлектрической проницаемостью $\epsilon=2$?
 А. Увеличится в 4 раза. Б. Увеличится в 2 раза. В. Не изменится. Г. Уменьшится в 4 раза. Д. Уменьшится в 2 раза.
11. Чему равно напряжение между пластинами конденсатора ёмкостью 1 Ф, если электрический заряд на одной пластине конденсатора равен $+2$ Кл, на другой -2 Кл?
 А. 0 В. Б. 4 В. В. 2 В. Г. 0,5 В. Д. 0,25 В.

Тест 7

Тема «Законы постоянного электрического тока»

1. Какими носителями электрического заряда создаётся электрический ток в металлах?

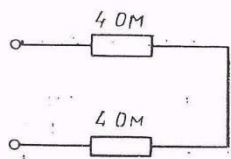


Рис. 1

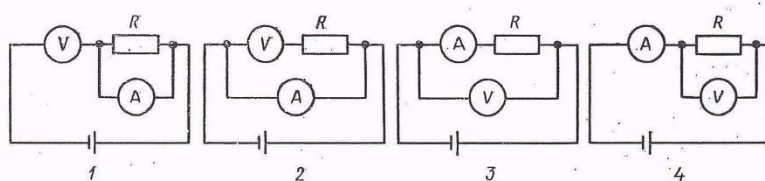


Рис. 2

- А. Электронами и положительными ионами. Б. Положительными и отрицательными ионами. В. Положительными и отрицательными ионами и электронами. Г. Только электронами. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.
2. Чему равно электрическое сопротивление участка цепи постоянного тока, если сила тока в цепи 4 А, а напряжение участка цепи 2 В?
 А. 2 Ом. Б. 0,5 Ом. В. 8 Ом. Г. 1 Ом. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.
3. Какие действия электрического тока наблюдаются при пропускании тока через металлический проводник?
 А. Нагревание, химическое и магнитное действия. Б. Химическое и магнитное действие, нагревания нет. В. Нагревание и магнитное действие, химического нет. Г. Нагревание и химическое действие, магнитного нет. Д. Только магнитное действие.
4. Два проводника одинаковой длины изготовлены из одного материала. Какое из приведённых ниже соотношений для электрических сопротивлений первого R_1 и второго R_2 проводников справедливо, если площадь поперечного сечения первого проводника в 4 раза больше второго?
 А. $R_1=R_2$. Б. $R_1=4R_2$. В. $R_2=4R_1$. Г. Задача не имеет однозначного решения. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.
5. Чему равно общее сопротивление электрической цепи (рис. 1)?
 А. 0,5 Ом. Б. 2 Ом. В. 4 Ом. Г. 8 Ом. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.
6. Какое из приведённых ниже выражений может служить определением понятия электрический ток?

А. Изменение положения одних частиц относительно других. Б. Направленное движение заряженных частиц. В. Хаотичное движение заряженных частиц. Г. Направленное движение электронов. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

7. При включении по какой схеме из приведённых на рисунке 2 вольтметр наиболее точно измеряет напряжение на резисторе R?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. Точность измерения напряжения во всех случаях одинакова.

8. Чему равна работа тока на участке цепи за 2 с, если сила тока в цепи 3 А, а напряжение на участке цепи 6 В?

А. 1 Дж. Б. 4 Дж. В. 9 Дж. Г. 36 Дж. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

9. Как изменится количество теплоты, выделяемое за единицу времени, в проводнике с постоянным электрическим сопротивлением при увеличении силы тока в цепи в 4 раза?

А. Уменьшится в 4 раза. Б. Увеличится в 2 раза. В. Увеличится в 4 раза. Г. Увеличится в 16 раз. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

10. Через медный провод пропускают электрический ток. Что произойдёт, если провод укоротить, оставив напряжение на участке цепи неизменным?

А. Сопротивление провода уменьшится, а сила тока в нём увеличится. Б. Сопротивление провода и сила тока в нём увеличатся. В. Сопротивление провода и сила тока в нём останутся неизменными. Г. Сопротивление провода уменьшится, а сила тока в нём увеличится. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

11. Используя схему электрической цепи, изображенной на рисунке, выберите все правильные утверждения: 1. Амперметр А показывает такую же силу тока, что и амперметр А₂. 2. Показания амперметра А₂ больше показаний амперметра А. 3. Резистор R₃ соединён с резистором R₁ параллельно.

А. Верными являются утверждения 1 и 3. Б. Верными являются утверждения 2 и 3. В. Верным является только утверждение 3. Г. Верным является только утверждение 2. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

Тест 8

Тема «Механические и электромагнитные колебания»

1. На рисунке 1 представлен график зависимости от времени координаты x тела, совершающего гармонические колебания вдоль оси Oх. Чему равен период колебаний тела?

А. 1. Б. 2 с. В. 3 с. Г. 4 с. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

2. Электрические колебания в колебательном контуре заданы уравнением $q = 10^{-2} \cos 20t$ (Кл). Чему равна амплитуда колебаний заряда?

А. 10^{-2} Кл. Б. $\cos 20t$ Кл. В. $20t$ Кл. Г. 20 Кл. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

3. Какой тип волны представляет собой электромагнитная волна?

А. Поперечная. Б. Продольная. В. Сферическая. Г. Плоская. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

4. Радиопередатчик, установленный на корабле-спутнике «Восток» работал на длине волны 15 м. На какой частоте работал передатчик?

А. 30 МГц. Б. 20 МГц. В. 60 МГц. Г. 15 МГц. Д. 45 МГц.

5. Какие электромагнитные волны из приведённых ниже обладают минимальной длиной волны?

А. Инфракрасное излучение. Б. Ультрафиолетовое излучение. В. Гамма (γ) –излучение. Г. Радиоизлучение. Д. Рентгеновское излучение.

Тест 9

Тема «Оптика»

1. Каким должен быть угол падения светового луча, чтобы отраженный луч составлял с падающим угол 50° ?

А. 20° . Б. 25° . В. 40° . Г. 50° . Д. 100° .

2. Перед вертикально поставленным плоским зеркалом стоит человек. Как изменится расстояние между человеком и его изображением, если человека приблизится к плоскости зеркала на 1 м?

А. Уменьшится на 2 м. Б. Уменьшится на 1 м. В. Уменьшится на 0,5 м. Г. Не изменится. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

3. На рисунке 1 изображены стеклянные линзы. Какие из них являются собирающими?

А. 1, 2, 3, 4 и 5. Б. Только 1, 2, 3 и 4. В. Только 2, 3 и 4. Г. Только 3 и 4. Д. Только 3.

4. На рисунке 5 приведены схемы хода лучей в глазу при близорукости и дальнозоркости. Какая из этих схем соответствует случаю близорукости и какие линзы нужны для очков в этом случае?

А. 1, рассеивающие. Б. 1, собирающие. В. 2, рассеивающие. Г. 2, собирающие. Д. Ни одна из схем.

5. На какой из схем (рис.3) правильно представлен ход лучей при разложении пучка белого света стеклянной призмой?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. На всех схемах неправильно.

Тест 10

Тема «Квантовая физика»

1. Укажите вещество, для которого возможен фотоэффект под действием фотонов с энергией

$3,7 \cdot 10^{-19}$ Дж.

А. Платина ($A_{\text{вых}}=8,5 \cdot 10^{-19}$ Дж). Б. Литий ($A_{\text{вых}}=3,8 \cdot 10^{-19}$ Дж). В. Натрий ($A_{\text{вых}}=4,0 \cdot 10^{-19}$ Дж).

Г. Калий ($A_{\text{вых}}=3,5 \cdot 10^{-19}$ Дж). Д. Серебро ($A_{\text{вых}}=7,5 \cdot 10^{-19}$ Дж).

2. Какой знак имеет заряд атомного ядра?

А. положительный. Б. Отрицательный. В. Заряд равен нулю. Г. У разных ядер различный.

Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

3. На рисунке 2 представлена диаграмма энергетических уровней атома. Стрелкой с какой цифрой обозначен переход с излучением фотона наибольшей частоты?

А. 1. Б. 2. В. 3. Г. 4. Д. 5.

4. Сколько протонов Z и сколько нейтронов N в ядре изотопа кислорода $^{17}\text{O}_8$?

А. $Z=8$, $N=17$. Б. $Z=8$, $N=9$. В. $N=8$, $Z=17$. Г. $Z=9$, $N=8$. Д. $Z=8$, $N=8$.

5. Какое из трёх типов излучений – α -, β -, или γ -излучение – обладает наибольшей проникающей способностью?

А. α -излучение. Б. β -излучение. В. γ -излучение. Г. Все примерно одинаковой. Д. Среди ответов А-Г нет правильного.

5.3 Ключи для заданий для контрольных работ (текущая и промежуточная аттестация)

Вариант 1.

1. Плот плывёт по течению реки. Каково его движение относительно воды, относительно берега?

2. Какие нужно выполнить измерения, чтобы определить скорость движения тела при равномерном прямолинейном движении?

3. Ускорение тела равно 2 м/с^2 . На сколько изменится скорость тела за 1 с?

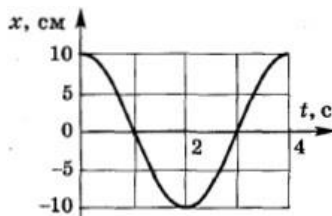
4. Упавший на пол мяч отскочил вверх. Какие силы действовали на мяч, когда он падал и когда отскакивал? Почему мяч с проколом не отскакивает?

5. На пружину подвесили груз весом 10 Н. Какова величина силы упругости, возникшей в пружине? Объясните, почему вы так считаете.

6. На ленте транспортера лежит груз. Изобразите силы, действующие на груз со стороны ленты, когда он движется наклонно вверх. Назовите эти силы.

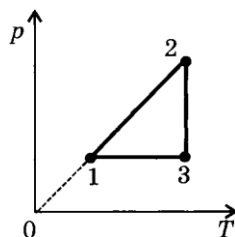
7. Как двигалась бы Луна, если бы исчезло тяготение между Луной и Землей? Если бы Луна остановилась на орбите?

8. При каком соотношении сил, действующих на автомобиль, он будет двигаться равноускоренно по горизонтальному участку дороги с учетом сил сопротивления движению. Решение сопроводите рисунком.
9. При каком соотношении сил, действующих на аэростат, он будет равноускоренно подниматься вертикально вверх при учете сил сопротивления движению. Решение сопроводите рисунком.
10. Мальчик массой 50 кг качается на качелях. Вес мальчика в нижней точке траектории больше или меньше 500 Н? Чему равно и куда направлено ускорение мальчика в нижней точке траектории? Куда направлена скорость мальчика в любой точке траектории?
11. Когда сила, действующая на тело, не производит работы при перемещении тела?
12. Приведите примеры использования потенциальной энергии деформированных пружин.
13. Объясните, почему единицы энергии те же, что и единицы работы.
14. Опишите опыт, в котором можно проследить переход кинетической энергии в потенциальную и обратно.
15. Приведите примеры использования потенциальной энергии тел, поднятых над поверхностью Земли.
16. Турист в одном случае прошел 800 м, а в другом - проехал на велосипеде такое же расстояние. Одинаковые ли мощности он развивал?
17. Какие из перечисленных движений являются механическими колебаниями? А. Движение качелей. Б. Движение мяча, падающего на землю. В. Движение звучащей струны гитары.
18. Какие из перечисленных колебаний являются свободными? А. Колебания груза, подвешенного к пружине, после однократного его отклонения от положения равновесия. Б. Колебания диффузора громкоговорителя во время работы приемника. В. Колебания груза на нити, один раз отведенного от положения равновесия и отпущенного.
19. На рисунке приведен график x , см гармонических колебаний. Укажите амплитуду, период и частоту колебаний.

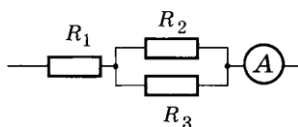


20. Какие из перечисленных колебаний являются вынужденными? А. Колебания качелей, раскачиваемых человеком, стоящим на земле. Б. Колебание струны гитары. В. Колебания чашек рычажных весов.
21. В чем отличие графика волнового движения от графика колебательного движения?
22. Каковы свойства механических волн? Укажите правильные утверждения. А. Волны переносят энергию. Б. Волны переносят вещество. В. Источником волн являются колеблющиеся тела.
23. Почему движение молекул никогда не прекращается?
24. Приведите примеры опытного обоснования положений молекулярно-кинетической теории.
25. Что является наиболее наглядным опытным подтверждением существования молекул, движения молекул, взаимодействия молекул?
26. Какая физическая величина x вычисляется по формуле $x = nkT$? Здесь n - концентрация молекул, T - абсолютная температура идеального газа.
27. При какой температуре по шкале Кельвина кипит вода?

28. На рисунке представлен график зависимости давления данной массы идеального газа от температуры. Определите процессы, указанные на графике.

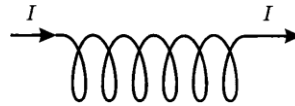


29. Какой знак будет иметь изменение внутренней энергии идеального газа при адиабатическом расширении?
30. Газу передано количество теплоты 150 Дж, и внешние силы совершили над ним работы 350 Дж. Чему равно изменение внутренней энергии?
31. Тепловая машина за цикл получает от нагревателя количество теплоты 1000 Дж и отдаёт холодильнику 600 Дж. Чему равен КПД тепловой машины?
32. В цилиндре, геометрически закрытом поршнем, находится вода и насыщенный пар. Как изменится давление в цилиндре при перемещении поршня, если температура поддерживается постоянной?
33. В герметически закрытом сосуде находятся вода и водяной пар. Как изменится концентрация молекул водяного пара при нагревании сосуда?
34. Кружка с водой плавает в кастрюле, стоящей на огне. Закипит ли вода в кастрюле?
35. Какое количество теплоты выделится при замерзании 2 кг воды, взятой при температуре 0 °С.
36. Какая физическая величина является силовой характеристикой электрического поля?
37. Два точечных электрических заряда q и $2q$ на расстоянии r друг от друга отталкиваются с силой F . С какой силой будут отталкиваться эти заряды на расстоянии $2r$?
38. Как изменится ёмкость воздушного конденсатора при уменьшении расстояния между пластинами в 2 раза?
39. Какая физическая величина определяется отношением потенциальной энергии электрического заряда в электрическом поле к заряду.
40. Как изменится по модулю напряжённость электрического поля точечного заряда при увеличении расстояния от заряда в 4 раза?
41. Какое направление принято за направление вектора напряжённости электрического поля.
42. Размеры медного и железного проводов одинаковы. Сопротивление какого провода больше?
43. Каким прибором измеряют напряжение? Как его включают в цепь?
44. Каким прибором измеряют силу тока? Как его включают в цепь?
45. Кусок стальной проволоки разрезали пополам. Изменилось ли сопротивление проволоки? Во сколько раз?
46. Собрана цепь из источника тока, амперметра и лампы. Изменятся ли показания амперметра, если в цепь включить последовательно ещё такую же лампу? Ответ обоснуйте.
47. Используя схему электрической цепи, изображенной на рисунке, укажите, какие резисторы соединены параллельно, какие последовательно, и силу тока через какой резистор показывает амперметр.

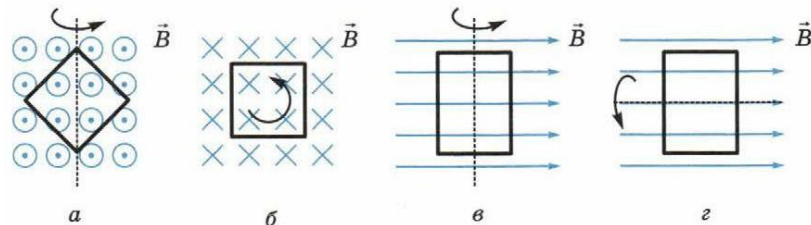


48. На какие частицы действует электрическое поле? магнитное?
49. Каким образом можно обнаружить наличие в пространстве магнитного поля?

50. Молния ударила в ящик со стальными ножами и вилками. После этого они оказались намагниченными. Как это объяснить?
51. Отклонится ли магнитная стрелка, если её разместить вблизи пучка движущихся частиц: а) электронов; б) атомов; в) положительных ионов?
52. Магнитная стрелка, помещенная около провода, отклонилась при пропускании по нему тока. За счёт какой энергии совершена работа, необходимая для поворота стрелки?
53. Как расположены магнитные полюса соленоида, по обмотке которого течёт ток указанного на рисунке направления?

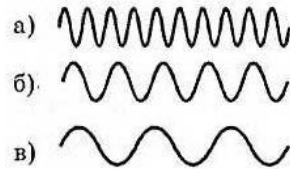


54. Что наблюдалось в опыте Ампера?
55. Как изменится сила Ампера, действующая на прямолинейный проводник с током, если длину проводника уменьшить в два раза. Проводник расположен перпендикулярно вектору магнитной индукции.
56. На рисунке представлены различные способы вращения рамки в однородном магнитном поле. В каких случаях в рамке возникает индукционный ток?



57. В металлическое кольцо в течение первых трёх секунд выдвигают магнит, в течение следующих двух секунд оставляют магнит неподвижным внутри кольца, в течение последующих трёх секунд его выдвигают из кольца. В какие промежутки времени в катушке течёт ток?
58. Сила тока в катушке возросла в два раза. Как изменилась индуктивность катушки?
59. При силе тока 3 А в проволочной рамке возникает магнитный поток 6 Вб. Чему равна индуктивность рамки?
60. В проводнике при изменении силы тока на 1 А за 1 с ЭДС самоиндукции 1 В. Чему равна индуктивность проводника?
61. Как изменится период электромагнитных колебаний в колебательном контуре, если ёмкость конденсатора увеличить в два раза?
62. Как изменится период электромагнитных колебаний в колебательном контуре, если индуктивность катушки уменьшить в четыре раза?
63. Сила тока в контуре возросла в два раза. Как изменилась энергия магнитного поля контура?
64. Индуктивность катушки уменьшилась в два раза. Как изменилась энергия магнитного поля катушки?
65. Как нужно изменить индуктивность контура, чтобы при неизменном значении силы тока в нём энергия магнитного поля уменьшилась в 4 раза?
66. Через катушку индуктивностью 3 Гн протекает постоянный электрический ток силой 4 А. Найдите энергию магнитного поля катушки.
67. Угол между зеркалом и падающим на него лучом составляет 30°. Чему равен угол отражения луча? Сделайте рисунок, обозначив на нём указанные углы.
68. Оптическая сила линзы 5 дптр. Вычислите её фокусное расстояние. Какая это линза – рассеивающая или собирающая?
69. Как устроен фотоаппарат? Где и какое получают в нём изображение предметов?

70. Какой дефект зрения (близоруКОСТЬ или дальнозорКОСТЬ) у человека, пользующегося очками с собирающими линзами? Обоснуйте свой ответ.
71. Если сквозь ресницы смотреть на свет уличного фонаря, вокруг него проявляется радужный свет. Чем это объяснить?
72. На рисунке схематически изображены волны красного, фиолетового и жёлтого цвета. Какому цвету соответствует каждая волна?

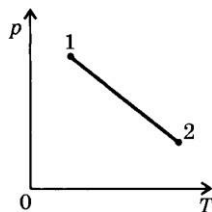


73. После дождя в солнечную погоду иногда наблюдается радуга. Почему именно после дождя и в солнечную погоду?
74. Чему равна максимальная кинетическая энергия фотоэлектронов, вырываемых из металла под действием фотонов с энергией $8 \cdot 10^{-19}$ Дж, если работа выхода $2 \cdot 10^{-19}$ Дж?
75. Каков состав ядер водорода ${}^3\text{H}_1$ и урана ${}^{238}\text{U}_{92}$? Что можно сказать о количестве нейтронов в ядрах с возрастанием их порядкового номера?
76. Каков состав изотопов неона ${}^{20}\text{Ne}_{10}$, ${}^{21}\text{Ne}_{10}$ и ${}^{22}\text{Ne}_{10}$? Что характерно для изотопов одного элемента?
77. Электрон в атоме водорода перешёл с четвёртого энергетического уровня на второй. Как при этом изменилась энергия атома? Почему?
78. Сколько квантов с различной энергией может испустить атом водорода, если электрон находится на третьей орбите?
79. Объясните, почему с Земли нельзя увидеть любую точку поверхности Луны?
80. Почему Солнце не разлетается, хотя температура в его центре достигает 15 миллионов градусов?
81. Звездой какого типа является Солнце?
82. Какую форму имеет наша Галактика?
83. Из каких химических элементов в основном состоят звёзды?

Вариант 2.

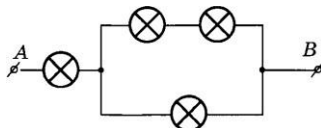
- 1 В субботу до возвращения в гараж автобус сделал 10 рейсов, а в воскресенье - 12. В какой из этих дней автобус проехал больший путь? Совершил большее перемещение?
- 2 Зависимость от времени координаты точки, движущейся вдоль оси x , имеет вид $x = 2 - 10t + 3t^2$. Опишите характер движения. Каковы начальная скорость и ускорение? Запишите уравнение для проекции скорости.
- 3 Какой путь пройдёт свободно падающее тело без начальной скорости за 5 секунд?
- 4 Тело массой 200 г после удара, длящегося 0,02 с, приобретает скорость 5 м/с. Найти среднюю силу удара.
- 5 Для равномерного перемещения саней по снегу прилагается сила 25 Н. Определите вес саней, если сила трения составляет 0,05 веса саней.
- 6 Тело массой 5 кг тянут по гладкой горизонтальной поверхности с помощью пружины, которая при движении растянулась на 2 см. Коэффициент жестКОСТИ пружины 400 Н/м. Определите ускорение тела.
- 7 На какой высоте от поверхности Земли ускорение свободного падения уменьшается в 4 раза по сравнению с его значением на поверхности Земли?
- 8 Груз массой 100 кг начали поднимать, когда он находился на высоте 2 м от поверхности земли. На какой высоте будет находиться груз через 4 с после начала подъема, если на тело со стороны каната действует постоянная сила 1100 Н?

- 9 С какой скоростью должен двигаться мотоциклист по выпуклому участку дороги, имеющему радиус кривизны 40 м, чтобы в верхней точке выпуклости сила давления на дорогу была равна нулю?
- 10 Грузы массами m_1 и m_2 соединены нитью, переброшенной через неподвижный блок, причем $m_1 > m_2$. Что вы можете сказать об ускорении, весе и модуле перемещения каждого груза.
- 11 При каком соотношении сил, действующих на электровоз, он будет равномерно подниматься по уклону в 30° при учете сил сопротивления движению. Решение задачи сопроводите рисунком.
- 12 Тело брошено вертикально вверх. Укажите, положительную или отрицательную работу совершает сила тяжести: а) при падении тела; б) при его подъеме?
- 13 Два шара массами 1 кг и 0,5 кг движутся навстречу друг другу со скоростями 5 м/с и 4 м/с. Какова будет скорость шаров после неупругого столкновения?
- 14 Поезд массой 2000 т идет по горизонтальному участку пути с постоянной скоростью 10 м/с. Коэффициент сопротивления равен 0,05. Какую мощность развивает тепловоз на этом участке?
- 15 С какой скоростью стал двигаться стрелок, стоящий на гладком льду, после горизонтального выстрела из винтовки? Масса стрелка с винтовкой 70 кг, масса пули 10 г, ее начальная скорость 700 м/с.
- 16 Может ли совершать работу сила трения скольжения? Сила трения покоя?
- 17 Частота колебаний тела 2000 Гц. Чему равен период колебаний? 2. Период колебаний тела 10-2 с. Чему равна частота колебаний?
- 18 Сколько колебаний совершит материальная точка за 5 с при частоте колебаний 440 Гц?
- 19 Материальная точка колеблется с частотой 10 кГц. Определите период колебаний и число колебаний в минуту.
- 20 Период колебаний крыльев шмеля 5 мс. Частота колебаний крыльев комара 600 Гц. Какое из насекомых сделает больше взмахов крыльями за 1 мин и на сколько?
- 21 Расстояние между ближайшими гребнями волн в море 10 м. Какова частота ударов волн о корпус лодки, если скорость волн 3 м/с?
- 22 Мимо неподвижного наблюдателя прошло 6 гребней волн за 20 с, начиная с первого. Каковы длина и период волны, если скорость волн 2 м/с?
- 23 Какое количество вещества (в молях) содержится в 10 г воды?
- 24 Чему равна масса молекулы азота (N_2)?
- 25 Какое количество вещества (в молях) содержится в алюминиевой детали массой 5,4 кг?
- 26 Идеальный газ переведен из состояния 1 в состояние 2. Где газ данной массы имел больший объем: в точке 1 или в точке 2?

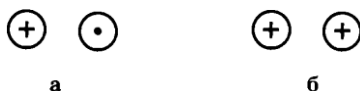


- 27 Сколько молекул содержится в капле воды массой 0,2 г?
- 28 Водород при 15°C и давлении $1,33 \cdot 10^5$ Па занимает объем $2 \cdot 10^{-3}$ м³. Газ сжали до объема $1,5 \cdot 10^{-3}$ м³ и температуру повысили до 30°C . Каким стало давление?
- 29 На сколько градусов надо изобарно нагреть газ, чтобы он занял объем вдвое больший по сравнению с объемом при 0°C ?

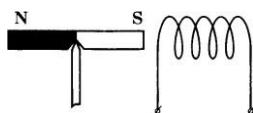
- 30 Газ находится в сосуде под давлением $2,5 \cdot 10^4$ Па. При сообщении газу $6 \cdot 10^4$ Дж теплоты он изобарно расширился и объём его увеличился на 2 м^3 . На сколько изменилась внутренняя энергия газа?
- 31 В каком процессе газ, получая некоторое количество теплоты, не изменяет температуру? КПД идеального теплового двигателя 40%. Газ получил от нагревателя 5 кДж теплоты. Какое количество теплоты отдано холодильнику?
- 32 При каком процессе внутренняя энергия газа не изменяется?
- 33 Почему при выпуске газа из баллона вентиль покрывается росой или даже инеем?
- 34 Почему при вколачивании гвоздя в доску его шляпка мало нагревается, а когда гвоздь вбит, достаточно нескольких ударов, чтобы сильно нагреть шляпку?
- 35 При какой температуре воздуха его относительная влажность равна 50%, если известно, что в состоянии насыщения водяные пары, содержащиеся в воздухе, переходят при 7°C ?
- 36 Над поверхностью моря при температуре 25°C относительная влажность воздуха оказалась равной 95%. При какой температуре можно ожидать появления тумана?
- 37 Лёд массой 3 кг, взятый при температуре -20°C нужно превратить в воду, а воду нагреть до кипения и испарить. Какое количество теплоты для этого потребуется?
- 38 С какой высоты должна свободно падать градинка, чтобы при ударе о землю она расплавилась? Температуру в начале падения считайте равной -20°C , теплопередачу между градинкой и окружающей средой не учитывайте.
- 39 Два электрических заряда, один из которых в два раза меньше другого, находясь в вакууме на расстоянии 0,6 м, взаимодействуют с силой 2 мН. Определить эти заряды.
- 40 Найти заряд, создающий электрическое поле, если на расстоянии 5 см от заряда напряженность поля $0,15 \text{ МВ/м}$.
- 41 Какова разность потенциалов двух точек электрического поля, если для перемещения заряда 2 мкКл между этими точками совершена работа 0,8 мДж?
- 42 За какое время через поперечное сечение проводника прошёл электрический заряд 100 Кл при силе тока 25 мА?
- 43 Сила тока в электрической лампе, рассчитанной на напряжение 110 В равна 0,5 А. Какова мощность тока в этой лампе?
- 44 На цоколе электрической лампочки написано 3,5 В; 0,28 А. Найдите сопротивление спирали лампочки.
- 45 Какую работу совершает электрический ток за 10 мин на участке цепи, если напряжение на этом участке 36 В, а сила тока 0,5 А.
- 46 В электрическую цепь включены лампочки, каждая из которых рассчитана на 110 В. Напряжение между точками А и В 220 В. Какая из лампочек будет светиться наиболее ярко?



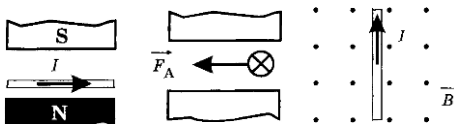
- 47 Шнур настольной лампы, питаемой постоянным током, поднесли к магнитной стрелке. Окажет ли магнитное поле тока действие на стрелку?
- 48 Деформируется ли проволочная катушка, если по ней пропускается постоянный ток?
- 49 Почему сужается струя расплавленного металла при пропускании через неё тока?
- 50 Сложенный вдвое гибкий провод лежит на столе. Будут ли взаимодействовать части, если по нему пропустить сильный ток?
- 51 Как взаимодействуют токи, направленные так, как указано на рисунках.



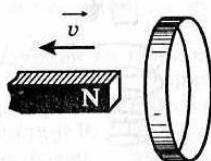
- 52 В каком направлении должен протекать ток в соленоиде, чтобы наблюдалось отталкивание соленоида от магнита?



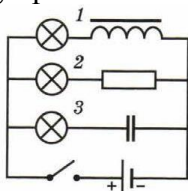
- 53 Какова индукция магнитного поля, в котором на проводник с током в 25 А действует сила 0,05 Н? Длина активной части проводника 5 см. Направление линий индукции и тока взаимно перпендикулярно.
- 54 Сформулируйте и решите задачу.



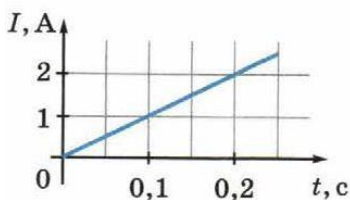
- 55 Северный полюс магнита удаляется от металлического кольца, как показано на рисунке. Определите направление индукционного тока в кольце.



- 56 Однородное магнитное поле пронизывает плоский контур площадью 300 см², Индукция магнитного поля 0,2 Тл. Чему равен магнитный поток через контур, если его плоскость: а) перпендикулярна вектору магнитной индукции? б) параллельна вектору магнитной индукции? в) расположена под углом 45⁰ к вектору магнитной индукции? г) расположена под углом 30⁰ к вектору магнитной индукции?
- 57 Магнитный поток, пронизывающий контур изменяется от 2 мВб до 5 мВб за 2 с. Сопротивление контура 0,3 Ом. А) Чему равна ЭДС индукции в контуре? Б) Чему равна сила тока в контуре? В) Какой заряд пройдет по контуру за это время?
- 58 Магнитный поток через один виток катушки, содержащей 500 витков, равномерно убывает со скоростью 40 мВб/с. Определите ЭДС индукции в катушке.
- 59 На рисунке представлена электрическая схема. Сопротивление резистора равно сопротивлению катушки. Как будут работать лампы после замыкания ключа?

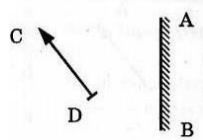


- 60 Сила тока в катушке индуктивностью 0,2 Гн изменяется со временем, как показано на рисунке. Чему равна ЭДС самоиндукции в катушке?



- 61 Найти период и частоту колебаний в контуре, ёмкость конденсатора в котором $7,47 \cdot 10^{-19}$ Ф, индуктивность катушки $9,41 \cdot 10^{-4}$ Гн.
- 62 Определите индуктивность катушки колебательного контура, если ёмкость конденсатора равна 5 мкФ, а период колебаний 0,001 с.
- 63 Индуктивность катушки колебательного контура $5 \cdot 10^{-4}$ Гн. Требуется настроить этот контур на частоту 1 МГц. Какова должна быть ёмкость конденсатора в этом контуре?
- 64 Найдите энергию магнитного поля соленоида, в котором при силе тока 10 А возникает магнитный поток 0,5 Вб.

- 65 При какой силе тока в катушке индуктивностью 40 мГн энергия магнитного поля равна 0,15 Дж?
- 66 Обмотка электромагнита имеет индуктивность 0,5 Гн, сопротивление 15 Ом и находится под постоянным напряжением. Определить время, в течение которого в обмотке выделится количество теплоты, равное энергии магнитного поля в сердечнике электромагнита.
- 67 Почему, находясь в лодке, трудно попасть копьем (острой) в рыбу, плавающую невдалеке?
- 68 Почему в солнечный летний день нельзя днём поливать цветы в саду?
- 69 Постройте изображение предмета CD в плоском зеркале AB. Найдите область, в которой глаз будет видеть изображение всего предмета.



- 70 С какого расстояния был сделан фотоснимок электрички, если высота вагона на снимке 9 мм, а действительная высота вагона 3 м? Фокусное расстояние объектива фотоаппарата 15 см.
- 71 Почему крылья стрекоз имеют радужную окраску?
- 72 Лучи белого света падают нормально на плоскопараллельную прозрачную пластинку. Как будет меняться окраска пластинки при увеличении угла падения?
- 73 Как будет выглядеть красная надпись на белом фоне, если осветить её зелёным светом?
- 74 Почему с помощью микроскопа нельзя увидеть атом?
- 75 Наибольшая длина волны света, при которой наблюдается фотоэффект для калия, $6,2 \cdot 10^{-5}$ см. Найти работу выхода электрона из калия.
- 76 Чему равно число протонов и число нейтронов в изотопе лития ${}^7\text{Li}_3$?
- 77 Как изменилась энергия атома водорода, если электрон в атоме перешел с первой орбиты на третью и потом обратно?
- 78 Электрон в атоме водорода перешёл с пятого энергетического уровня на второй. Как при этом изменилась энергия атома? Почему?
- 79 Объясните, что является причиной смены времён года?
- 80 Какое состояние вещества называют плазмой? Редкое ли это состояние во Вселенной?
- 81 Чем отличается красный карлик от красного гиганта?
- 82 Расскажите о расположении Солнца в Галактике.
- 83 В какую сторону спектра смещены линии у подавляющего числа галактик?

Ключи к оценочным материалам

5. Ключи для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Раздел «Механика»

Тема "

Кинематика"

1. Неживую природу.
2. Строгая доказательность, обоснованность и достоверность. Использование научного метода исследования. Использование специального языка описания исследовательских процедур, развитость понятийного аппарата (категориальность). Опытная проверяемость (верифицируемость). Наблюдение – не вмешиваемся в процесс, эксперимент – меняем условия, теория – описываем.
3. Закон всемирного тяготения, закон Кулона – для точечных тел, точечных зарядов.
4. Отклонение измеренного значения величины от её истинного (действительного) значения.
5. Механика изучает механическое движение.
6. Перемещение тел в пространстве относительно других тел с течением времени.
7. Определить, где находится тело в любой момент времени. Координаты тела в определённый момент времени.
8. Тело, размерами и формой, которого можно пренебречь. Если пройденное телом расстояние много больше размеров тела, его можно считать материальной точкой.
9. Система координат, часы.
10. Линия, вдоль которой движется тело. Длина траектории. Вектор, соединяющий начальное и конечное положение тела.
11. Такое движение, при котором все точки тела движутся одинаково. При котором любая прямая, проведённая через тело, остаётся параллельна сама себе.
12. Движение, при котором скорость тела не меняется, она остаётся постоянной и по величине, и по направлению.
13. Расстояние, пройденное телом за единицу времени. $v=s/t$, измеряется в м/с. График – прямая, параллельная оси времени.
14. $x=x_0+vt$, график – прямая, параметры которой определяются начальной координатой и скоростью тела.
15. Если тело за любые равные промежутки времени проходит различные расстояния. Средняя скорость – весь пройденный путь разделить на всё время, за которое этот путь пройден. Мгновенная – скорость в данной точке траектории в данный момент времени. Скорость может меняться по величине, оставаться постоянной по направлению, может менять направление, но оставаться одной и той же величины, может меняться одновременно и по величине, и по направлению.
16. Ускорение показывает, на какую величину изменилась скорость за единицу времени. $a=(v-v_0)/t$. м/с². Прибор для измерения ускорения – позволяет определять положение в пространстве. Это грузик, удерживаемый пружинами. Чем больше деформация пружины, тем больше ускорение в данном направлении.
17. $v=v_0+at$. График – прямая, параметры которой зависят от начальной скорости и ускорения тела.
18. $x=x_0+v_0t+(at^2)/2$, график – парабола, ветви которой направлены вверх или вниз в зависимости от направления начальной скорости и ускорения.
19. Движение тела в вакууме под действием силы тяжести. 9,8 м/с². Тело, падающее на землю, меняет скорость на 10 м/с за одну секунду. Чтобы рассчитать путь и координату, надо подставить в формулы равноускоренного движения ускорение свободного падения. $s=gt^2/2$.

20. При вращательном движении тела, все его точки движутся по концентрическим окружностям. Если тело движется с постоянной скоростью, но траекторией его является окружность.
21. Линейная скорость всегда направлена по касательной к окружности. $v=2\pi R/T$, где R – радиус окружности, а T – период обращения.
22. При движении тела по окружности меняется направление его скорости, значит, есть ускорение, оно называется центростремительным, направлено всегда к центру окружности $a=v^2/R$.
23. Время одного полного оборота. Секунды. $T=t/N$.
24. Число оборотов за единицу времени. Обратная секунда, 1/с, Гц - герц. $\nu=N/t$.
25. Угол, на который тело поворачивается за единицу времени. $\omega=\varphi/t$. радиан в секунду рад/с.
26. $v=\omega R$.

Тема "Динамика"

27. Причины движения тел, причины изменения скорости тел
28. Первый – тело сохраняет состояние покоя или равномерного прямолинейного движения, если действия нет или все действия скомпенсированы. Пример – тело лежит на столе, скомпенсированы сила тяжести и сила реакции опоры – тело неподвижно.
29. Такая система, в которой выполняются законы Ньютона. Например – Солнце, звёзды, или любое тело, движущееся равномерно и прямолинейно.
30. Свойство тел сохранять свою скорость.
31. Мера взаимодействия тел. При одной силе большее ускорение получит то тело, масса которого меньше.
32. Второй – если на тело действует сила, то оно будет двигаться с ускорением, $F=ma$. Если толкнуть тело рукой, сила удара не скомпенсирована – тело меняет свою скорость. Ускорение тела прямо пропорционально силе, действующей на тело и обратно пропорционально массе тела.
33. Можно измерить массу тела, сравнив её с эталонной. Подействовать одной силой на тело эталонной массы и неизвестной. Тело неизвестной массы получит ускорение во столько раз отличающееся от эталонного, во сколько раз отличается масса.
34. Третий – если одно тело действует на другое с силой, то второе действует на первое с такой же силой, направленной противоположно. Если ударить стенку кулаком, то руке будет больно, потому что в момент удара стена действует на кулак с той же силой.
35. Сила упругости возникает между телами в случае их деформации, всегда стремится вернуть тело в исходное состояние. Имеет электромагнитную природу. $F_{упр}=k \cdot \Delta x$. Закон Гука справедлив при упругих деформациях, когда тело после снятия нагрузки возвращается в исходное состояние. Сила упругости возникает в пружине при её растяжении /сжатии, в поверхности опоры, если на неё поставить груз, в нити при подвешивании к ней груза.
36. Все тела притягиваются друг к другу с силой, прямо пропорциональной их массам и обратно пропорциональной квадрату расстояния между ними. Справедлив для мат. точек или шарообразных тел.
37. Сила, с которой тело притягивается Землёй или другой планетой. Сообщает всем телам одинаковое ускорение свободного падения.
38. Сила, с которой тело, находящееся под действием силы тяжести, действует на опору или подвес. Если вес тела больше силы тяжести, то перегрузка, если вес тела равен нулю, то невесомость. Перегрузка – если опора движется с ускорением вверх. Невесомость, если опора движется с ускорением свободного падения вниз.

39. Если опора неподвижна или движется равномерно вверх, вес тела равен силе тяжести. Если опора движется равноускоренно вверх, то вес $P=(a+g)m$, если опора движется равноускоренно вниз $P=(g-a)m$?
40. Сила трения возникает между двумя соприкасающимися поверхностями, движущимися относительно друг друга. Имеет электромагнитную природу.
41. Сила трения покоя – препятствует возникновению движения – когда тело пытаются сдвинуть с места, но оно ещё не сдвинулось. Сила трения скольжения – между скользящими поверхностями $F_{тр}=\mu N$, зависит от силы реакции опоры и состояния поверхностей. Сила трения качения – тело катится по поверхности.

Тема "Законы сохранения в механике"

42. Произведение массы тела на его скорость. $p=mv$, кг м/с.
43. $Ft=\Delta p$. Импульс тела меняется, если на него действует сила в течение некоторого времени.
44. Если в системе отсутствуют внешние силы. При отсутствии внешних сил суммарный импульс системы тел до взаимодействия равен суммарному импульсу системы тел после взаимодействия. Например – реактивное движение – ракета и топливо, топливо с большой скоростью движется вниз, корпус ракеты движется вверх, т.к. суммарный импульс системы до старта равен нулю.
45. Работа – сила, умноженная на перемещение и на косинус угла между ними. $A=FS \cos\alpha$. Дж (джоуль). Работа силы положительна, если угол альфа острый. работа силы равна нулю, если сила перпендикулярна перемещению, работа силы отрицательна, если угол альфа тупой. Например, если тянуть санки за верёвку, то сила тяги совершает положительную работу, сила тяжести и сила реакции опоры нулевую, сила трения – отрицательную.
46. Энергия движущегося тела. $E_k=mv^2/2$, джоуль. Работа внешних сил равна изменению кинетической энергии тела.
47. Энергия тела, поднятого над поверхностью земли. $E_p=mgh$, джоуль. Работа силы тяжести при движении тела вверх – отрицательна, при движении тела вниз – положительна, не зависит от пройденного пути, только от изменения высоты, на замкнутой траектории равна нулю. Такие силы называются консервативными или потенциальными. Системы, в которых действуют только консервативные силы, называются консервативными или потенциальными.
48. Сумма кинетической и потенциальной энергии. Если в системе отсутствуют силы сопротивления, то полная механическая энергия системы остаётся неизменной.
49. Энергия не исчезает и не появляется, она переходит от одного тела к другому, из одного вида в другой. Изменение полной механической энергии системы равно работе диссипативных сил.

Тема «Механические колебания и волны»

50. Изменение координаты тела, в точности или приблизительно повторяющееся во времени.
51. Колебания, происходящие только под действием внутренней возвращающей силы. Колебания шарика на верёвочке, ветки на дереве.
52. Колебания, происходящие под действием внешней периодической вынуждающей силы.
53. Колебания, происходящие по закону синуса или косинуса. $x=X \cdot \cos(\omega_0 t + \varphi_0)$.
54. Максимальное отклонение координаты от положения равновесия.
55. Время одного полного колебания. $T=t/N$, секунды.
56. Число колебаний в единицу времени. $\nu=T/t$, ГЦ, герцы.
57. Величина, определяющая положение тела в любой момент времени.

58. Резкое увеличение амплитуда при совпадении собственной частоты системы с частотой вынуждающей силы. Камертон – при совпадении частоты колебаний камертона и струны, струна колеблется под действием звука, исходящего от камертона – звучит, раскачивание качелей рукой.
59. Пружинный маятник $T=2\pi\sqrt{m/k}$. Энергия упругой деформации превращается в кинетическую энергию груза и наоборот. Математический маятник $T=2\pi\sqrt{l/g}$, потенциальная энергия превращается в кинетическую энергию груза и наоборот. Продольная волна – частицы колеблются в том же направлении, в котором распространяется волна поперечная – частицы колеблются в направлении, перпендикулярном направлению распространения волны. Период T – время, за которое волна проходит расстояние, равное своей длине, частота ν – величина, обратно пропорциональная периоду. Длина волны λ – расстояние между двумя горбами; ближайшими точками, колеблющимися в одной фазе. $v=\lambda \cdot \nu$.
60. Скорость передвижения «горба» или «впадины». Скорость распространения возмущения. v , м/с.
61. Продольная волна, области сжатия и разрежения воздуха, распространяющиеся в к.-л. среде. Изменения плотности воздуха. Скорость распространения звука 300 км/с. Звук – волны, частотой от 20 до 20 000 Гц. Ультразвук – звуковые волны с частотой выше 20 000 Гц, инфразвук – с частотой ниже 20 Гц.
62. Изменение частоты волны при изменении скорости движения источника. Если источник движется к наблюдателю, то частота волны увеличивается и слышен более высокий звук, если источник звука удаляется от наблюдателя, то частота уменьшается и слышен более низкий звук.

Раздел «Молекулярная физика и термодинамика»

Тема "Основы молекулярно-кинетической теории (МКТ)"

63. Все тела состоят из молекул/атомов. Эксперимент – все тела можно делить на части до самой мельчайшей частицы. 2) Все молекулы непрерывно и хаотично движутся. Эксперимент – распространение запахов, броуновское движение. 3) Все молекулы взаимодействуют друг с другом – притягиваются и отталкиваются. Эксперимент – слияние капель, сохранение формы тела, упругость – невозможность сжать твёрдые и жидкие тела.
64. Атомная масса – показывает, во сколько раз масса молекулы больше $1/12$ массы молекулы углерода. Молекулярная – сумма атомных масс всех атомов, составляющих молекулу. атомные единицы массы, а.е.м., в таблице Менделеева.
65. Определяется количеством молекул, измеряется в молях. Моль – такое количество вещества, которое содержит число Авогадро молекул. Число Авогадро $6,02 \cdot 10^{23}$ 1/моль.
66. Масса 1 моля. Равна относительной атомной массе в граммах. Найти в таблице Менделеева.
67. Мелкие пылинки хаотично движутся в капле воды, потому что молекулы воды их всё время толкают. В каждый момент времени пылинку непрерывно толкают в разные стороны молекулы воды, которые хаотично и непрерывно движутся. Куда толчок оказывается сильнее, туда и движется пылинка в данный момент времени.
68. Диффузия – проникновение молекул одного вещества между молекулами другого вещества. Причина диффузии – непрерывное тепловое движение молекул. Изменить скорость диффузии можно с помощью температуры увеличить/уменьшить.
69. В газах расстояния между молекулами большие, молекулы не притягиваются и не отталкиваются, а только упруго соударяются; поэтому газы не имеют формы и занимают весь предоставленный им объём. В жидкостях расстояния между молекулами сопоставим с размерами молекул, они притягиваются и отталкиваются, но перепрыгивают с места на место; поэтому жидкости текучи, они сохраняют

- объём, трудносжимаемы, принимают форму сосуда. В т.т. взаимодействие между молекулами сильное, расстояния маленькие, молекулы находятся на своих местах и не перемещаются; поэтому т. т. сохраняют объём и форму.
70. Газ, в котором взаимодействием молекул можно пренебречь, их потенциальную энергию взаимодействия можно принять равной нулю, они обладают только кинетической энергией. Расстояния между молекулами много больше их размеров, они не взаимодействуют, только упруго соударяются, движутся хаотично, их движение подчиняется законам Ньютона.
 71. Ударяясь о стенку сосуда, молекула действует на неё с некоторой силой. Такое действие всех молекул газа выражается в давлении газа на стенки сосуда. Манометры – измеряют разность давлений, барометры – атмосферное давление.
 72. $p = (2nE_k)/3$. Давление пропорционально средней кинетической энергии молекул газа. Чем больше кинетическая энергия молекул, тем больше давление.
 73. Состояние системы, когда все части системы имеют одинаковую температуру. Может продолжаться сколь угодно долго. Отсутствует перенос энергии.
 74. Величина, характеризующая состояние термодинамической системы, а именно, скорость движения её молекул.
 75. Шкала, в которой отсчёт идёт от абсолютного нуля, и температура измеряется в градусах Кельвина. Абсолютный нуль $-273,15\text{ }^{\circ}\text{C}$, точка, при которой давление газа равно нулю, прекращается всякое механическое движение молекул. Скорость движения молекул равна нулю и объём газа тоже равен нулю.
 76. Ноль градусов Цельсия соответствует температуре 273 градуса Кельвина. А ноль градусов Кельвина соответствует -273 градусам по шкале Цельсия. Изменение температуры на 1 градус Цельсия и 1 градус Кельвина одинаковы в обеих шкалах.
 77. Формулой $E_k = (3kT)/2$.
 78. Давление, объём, температура. Эти параметры связаны уравнением Менделеева Клапейрона $PV = \nu RT$.
 79. Процесс, происходящий при постоянной температуре. $PV = \text{const}$, график – гиперболическая зависимость объёма от давления.
 80. Процесс при постоянном давлении. $V/T = \text{const}$, график – линейная зависимость объёма от температуры.
 81. Процесс при постоянном объёме. $P/T = \text{const}$, график – линейная зависимость давления от температуры.

Тема "Основы термодинамики"

82. Термодинамика изучает тепловые процессы в телах. Изменение состояния системы с учётом изменения поведения атомов или молекул. Изменение макропараметров – давления, температуры, объёма, процессы передачи энергии.
83. Сумма кинетических энергий теплового движения и потенциальных энергий взаимодействия всех молекул. По формуле $U = (3/2)\nu RT$.
84. Совершение работы и передача тепла.
85. При сжатии уменьшается объём газа и молекулы газа чаще сталкиваются со стенками сосуда и друг с другом, их скорость движения увеличивается, а, значит, температура растёт.
86. Количество теплоты может идти на изменение внутренней энергии или совершение работы. Если тело совершает работу, то его температура может не расти, т.к. переданное количество теплоты будет идти на совершение работы, а не на нагревание.
87. По формуле $A = p(V_2 - V_1)$.
88. Работа газа численно равна площади фигуры, ограниченной кривой $P(V)$ на графике в осях p, V .

89. Количество теплоты при нагревании тела $Q=cm\Delta T$, сгорании топлива $Q=qm$, плавлении $Q=\lambda m$, парообразовании $Q=Lm$.
90. Количество теплоты, переданного телу, идёт на изменение внутренней энергии и совершении работы телом $Q=\Delta U+A$.
91. Процесс без теплопередачи, $Q=0$.
92. Устройство, превращающее теплоту в механическую энергию. Холодильник – тело с низкой температурой, рабочее тело, нагреватель – тело с высокой температурой.
93. $\eta=(Q_1-Q_2)/Q_1$, потому что рабочее тело должно отдать холодильнику часть энергии, чтобы вернуться в исходное состояние и снова совершить работу, потому что всегда будут процессы рассеяния энергии, тепловые потери.

Тема "Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы"

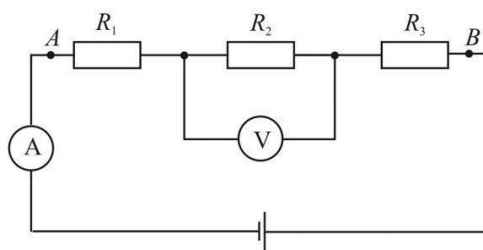
94. При плавлении тело переходит из твёрдого состояния в жидкое, при кристаллизации из жидкого в твёрдое.
95. Всё тепло, получаемое телом при плавлении, идёт на разрыв межмолекулярных связей, на разрушение кристаллической решетки, поэтому температура тела не меняется. При кристаллизации выделяется тепло, но температура не меняется, т.к. происходит образование кристаллической решетки.
96. Переход тела из жидкого состояния в газообразное. Парообразование может быть испарением и кипением.
97. От площади поверхности, с которой испаряется вещество, от влажности воздуха, от вида вещества, потоков воздуха над поверхностью.
98. Уменьшается, т.к. самые быстрые молекулы улетают из жидкости.
99. С поверхности жидкости всегда улетают молекулы, некоторые возвращаются обратно, некоторые покидают жидкость совсем. Вылететь могут молекулы с самым большим значением кинетической энергии. Всегда есть молекулы, имеющие достаточную скорость, чтобы вылететь. Испарение происходит при любой температуре.
100. Если количество молекул, вылетевших из жидкости равно количеству молекул, вернувшихся в жидкость, то такая жидкость находится в термодинамическом равновесии. Пар в динамическом равновесии называется насыщенным. Иначе – ненасыщенный.
101. Чем выше температура воздуха, тем больше паров может вместить в себя воздух, поэтому и количество пара в воздухе с повышением температуры увеличивается.
102. Испарение в объёме жидкости. При достижении температуры кипения при определённом внешнем давлении.
103. Вся теплота, поглощаемая жидкостью, идёт на разрыв связей между молекулами и переход жидкости в пар.
104. Чем выше давление, тем выше температура кипения, т.к. тем выше давление необходимо внутри пузырьков воздуха, чтобы они могли подняться на поверхность. А более высокое давление внутри пузырьков может быть достигнуто при более высокой температуре жидкости.
105. Это отношение фактического давления паров воды к давлению насыщенного пара при данной температуре. $\varphi=P/P_{\text{насыщ}}$
106. Абсолютная влажность – масса водяного пара в 1 кубической метре/сантиметре воздуха (плотность). Относительная – плотность водяного пара в воздухе делёная на массу насыщенного водяного пара при данной температуре
107. Психрометр.
108. При низкой влажности нет ощущения духоты, легко дышать, легче переносить низкую температуру, при высокой влажности и высокой температуре ощущение духоты, при низкой температуре сильнее ощущение холода.

Раздел

«Электродинамика»

Тема "Электрическое поле"

109. Свойство тел, проявляющееся в их взаимодействии – притяжении и отталкивании. Чем больше угол отклонения прибора, тем выше заряд тела.
110. Передача заряда. Трением, влиянием. Трением – потереть, влиянием – поднести заряженное тело, а с другой стороны можно коснуться быстро рукой.
111. Минимальный возможный заряд – заряд электрона. Если тело имеет избыток электронов, то оно имеет отрицательный заряд, если недостаток электронов, то положительный заряд.
112. Алгебраическая сумма зарядов в замкнутой системе остаётся постоянной. Электроны с одного тела переходят на другое.
113. Два заряженных точечных тела взаимодействуют с силой пропорциональной их зарядам и обратно пропорциональной квадрату расстояния между ними.
114. Вид материи, возникающей вокруг заряженных тел.
115. Сила, действующая на единичный заряд в данной точке поля. $E=F/q$, В/м – вольт, делённый на метр Направлена всегда в сторону силы, действующей на положительный заряд в данной точке поля.
116. Если поле создано несколькими зарядами, то результирующая напряжённость в данной точке электрического поля равна векторной сумме напряжённостей каждого заряда в этой точке.
117. Энергия которой обладает единичный заряд в данной точке поля. Разность потенциалов – работа поля по перемещению единичного заряда из одной точки поля в другую. $\phi=W/q$, $\Delta\phi=U=A/q$. В - вольт.
118. Характеризует способность проводника накапливать электрический заряд. $C=q/\phi$. Ф – фарад.
119. Два проводника, разделённых диэлектриком. $C=(\epsilon\epsilon_0S)/d$.
120. $W=(CU^2)/2$.
121. Внутри проводника возникает внутреннее поле, компенсирующее внешнее, поэтому поле внутри проводника всегда равно нулю.
122. Молекулы диэлектрика поляризуются, если они неполяризованные, внутри диэлектрика возникает внутреннее поле которое уменьшает внешнее. Диэлектрическая проницаемость показывает, во сколько эл. поле внутри диэлектрика меньше внешнего.

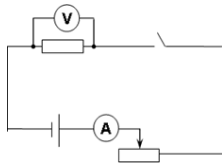


Тема "Законы постоянного тока"

123. Направленное движение заряженных частиц. Сила тока – количество заряда, проходящего через поперечное сечение проводника за единицу времени. А – ампер. $I=q/t$.
124. Электрическое поле, свободные носители заряда, источник тока. Источник тока – прибор, в котором происходит перенос зарядов против электрического поля, против электрических сил. Сторонняя сила – та, которая переносит заряд против электрического поля, она всегда неэлектрической природы.
125. Электрическая цепь это совокупность источника тока, проводов, нагрузки, коммутационных элементов.
126. Прибор для измерения напряжения. Подключается параллельно участку, на

котором хотим измерить напряжение. Прибор для измерения силы тока, подключается в разрыв цепи, в которой хотим измерить силу тока.

127. $I=U/R.$

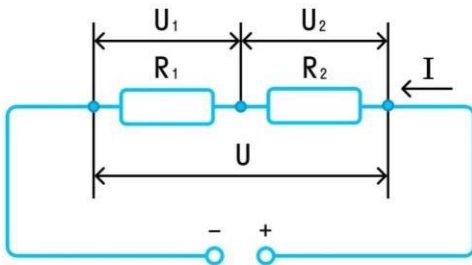


128. В препятствовании прохождения тока по проводнику. $R=\rho l/s.$

129. Не зависит от силы тока и напряжения, т.к. при увеличении напряжения, в цепи, сила тока увеличится во столько же раз, а сопротивление останется прежним. В системах координат напряжение – сила тока – прямая, наклон которой зависит от сопротивления, чем выше сопротивление, тем более полого идёт прямая.

130. Последовательное соединение.

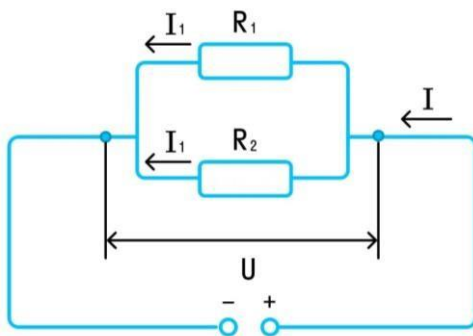
Последовательное соединение проводников



Сила тока	Напряжение	Сопротивление
$I = I_1 = I_2$	$U = U_1 + U_2$ $IR = IR_1 + IR_2$ $\frac{U_1}{U_2} = \frac{R_1}{R_2}$	$R = R_1 + R_2$ при $R_1 = R_2 = \dots = R_n$ ↓ $R = nR_1$

131. Параллельное соединение.

Параллельное соединение проводников



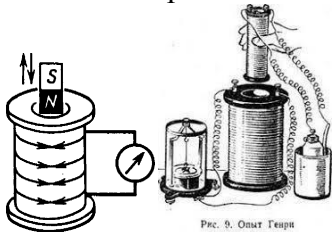
Сила тока	Напряжение	Сопротивление
$I = I_1 + I_2$ $\frac{U}{R} = \frac{U_1}{R_1} + \frac{U_2}{R_2}$ $\frac{I_1}{I_2} = \frac{R_2}{R_1}$	$U = U_1 = U_2$	$\frac{1}{R} = \frac{1}{R_1} + \frac{1}{R_2}$ при $R_1 = R_2 = \dots = R_n$ ↓ $R = \frac{R_1}{n}$

132. $Q=IR^2t$ – при прохождении тока по проводнику, он нагревается, количество выделившейся теплоты можно рассчитать по формуле.

133. ЭДС источника тока – характеристика источника тока, это работа, которую совершают сторонние силы по перемещению заряда во всей цепи. V – вольты.
134. Резкое увеличение силы тока в цепи, в случае, когда сопротивление цепи падает почти до 0.

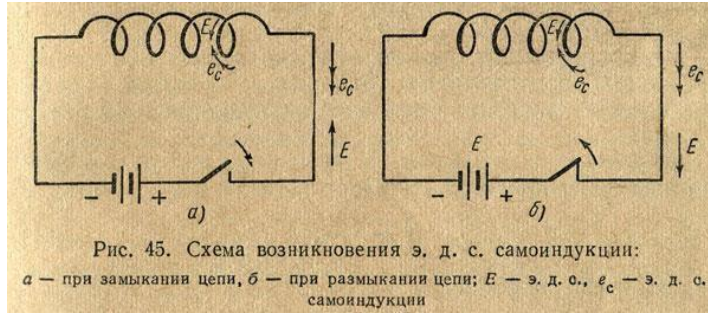
Тема "Магнитное поле"

135. Движущийся электрический заряд. Если поступательное движение буравчика совпадает с направлением тока в проводнике, то направление вращения ручки буравчика покажет направление магнитного поля вокруг проводника.
136. Два прямых проводника с током притягиваются, если направления тока в них совпадают и отталкиваются, если направления токов в них противоположны.
137. Вектор магнитной индукции – это максимальная сила, действующая со стороны магнитного поля на проводник с током I длиной l . $B = F_{A \max} / (Il)$. Тл, тесла. Направление определяем по правилу буравчика.
138. На проводник с током в магнитном поле действует сила, называемая силой Ампера $F_A = IB \sin \alpha$. Если линии магнитного поля входят в ладонь, а 4 пальца направлены по направлению тока в проводнике, то отогнутый на 90 градусов большой палец покажет направление силы Ампера. Если поместить рамку с током в магнитное поле, то под действием силы Ампера она будет поворачиваться таким образом, её магнитное поле совпадало по направлению с внешним магнитным полем.
139. Сила, действующая заряд, движущийся в магнитном поле. $F_L = qvB \sin \alpha$. Направление силы Лоренца также определяется по правилу левой руки, но теперь 4 пальца должны совпадать с направлением скорости положительного заряда.
140. Произведение вектора магнитной индукции на площадь контура на косинус угла между нормалью к контуру и вектором магнитной индукции. Измеряется в веберах – Вб. $\Phi = B \cdot S \cdot \cos \alpha$.
141. Возникновение тока в замкнутом контуре при изменении магнитного потока через этот контур.
142. Если через катушку пронести магнит, то в катушке возникает электрический ток. Если к катушке подносить другую катушку с током, то в первой возникает электрический ток



143. ЭДС индукции равна скорости изменения магнитного потока через контур $\mathcal{E} = \Delta \Phi / \Delta t$.
144. Возникновение ЭДС индукции в цепи при изменении тока, протекающего в этой же цепи. Индуктивность показывает способность катушки противодействовать изменению в ней силы тока. $\Phi = L \cdot I$. Гн – генри.

145. Явление самоиндукции при замыкании и размыкании цепи.



146. $W_{\text{магн}} = (LI^2)/2$

Раздел «Колебания и волны»

Тема "Электромагнитные колебания"

147. Периодическое изменение напряжённости, силы тока в цепи.
 148. Простейшая система, в которой могут происходить электромагнитные колебания, состоит из катушки индуктивности и конденсатора.
 149. Энергия электромагнитных колебаний переходит в тепловую
 150. Колебания электрического и магнитного полей, распространяющиеся в пространстве. Распространяются со скоростью света – 300 000 км/с.

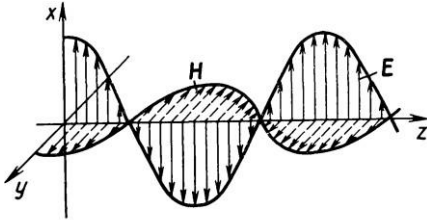


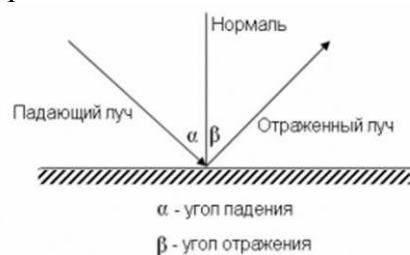
Рис. 3.6. Эскиз векторов плоской электромагнитной волны, распространяющейся в вакууме

151. Отражаются от металлических предметов, угол падения равен углу отражения. Поглощаются при переходе через диэлектрик. Меняют своё направление - преломляются, при переходе из одной среды в другую, можно наблюдать интерференцию и дифракцию электромагнитных волн.
 152. Беспроводная связь, в качестве носителя сигнала используются электромагнитные колебания, распространяющиеся свободно в пространстве.

Раздел «Оптика»

Тема "Природа света"

153. В однородной прозрачной среде свет распространяется прямолинейно. Резкие границы тени.

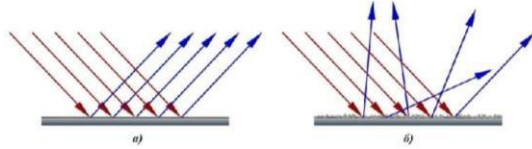


- 154.

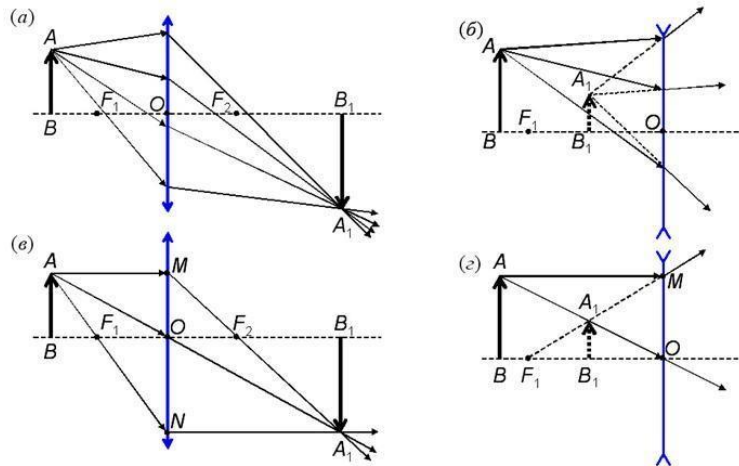
155. Отражение от гладкой поверхности – зеркальное, отражение от шероховатой поверхности – диффузное, , ? диффузным? Ответы поясните рисунками.

Виды отражений

Зеркальное Диффузное



156. Изменение направления света при прохождении из одной среды в другую.
 157. Падающий луч, перпендикуляр к границе раздела сред в точке падения и преломленный луч лежат в одной плоскости, причем отношение синуса угла падения к синусу угла преломления постоянно для данной пары сред и равно показателю преломления второй среды относительно первой.
 158. Линза – оптический прибор, рассеивающая превращает параллельный пучок света в расходящийся, собирающая в сходящийся.



159. $1/F=1/f+1/d$. $\Gamma=N/h$.
 160. **Телескоп** – специальный **оптический прибор** для астрономических наблюдений объектов ночного неба.

Тема «Волновые свойства света»

161. Дисперсией называется зависимость показателя преломления света от частоты колебаний или длины волны. 320-760 нм. В порядке цветов радуги. КОЖЗГСФ
 162. Свет одной длины волны.
 163. Потому что содержит в себе набор электромагнитных колебаний с различными длинами волн (цветам).
 164. Для фиолетового больше – он сильнее отклоняется призмой.
 165. Сложение двух и более когерентных волн, приводящее к образованию в пространстве устойчивых картин чередующихся максимумов и минимумов интенсивности света. Для наблюдения интерференции нужны 2 когерентных источника света.
 166. Явление интерференции применяется для определения малых показателей преломления (например, газообразных веществ, слабых растворов и т.д.), для точного измерения длин и углов, для контроля чистоты обработки отражающих поверхностей прозрачных и непрозрачных

- тел. Применение интерференции Интерферометры. Просветление оптики. Проверка качества обработки поверхностей. Сверхточное определение размеров. Определение длин световых волн.
167. Огибание волной препятствия, то есть проникновение волны в область геометрической тени. Длина волны должна быть сравнима с размерами препятствия.
168. Это набор длин волн, содержащихся в излучении какого-либо вещества. В газообразном, жидком, твёрдом. Спектр поглощений, спектр излучения.
169. Тёмные линии на сплошном спектре, обусловленные поглощением света определенной длины волны конкретным веществом.
170. Метод определения химического состава вещества, основанный на анализе спектров излучения и поглощения.
171. Тепловое **излучение** в основном приходится на **инфракрасный участок спектра** от 0,74 мкм до 1000 мкм. Теплые тела. ИК-излучение имеет низкую энергию, что делает его невидимым для человеческого глаза. Оно может проникать через некоторые материалы, такие как стекло и пластик, но не через металлы. Оно также может быть поглощено некоторыми веществами, такими как вода и углекислый газ. Существует множество источников ИК-излучения, включая звезды, планеты, космические объекты, лазеры и другие источники света. ИК-излучение используется в различных областях, включая тепловидение, медицину, астрономию, контроль качества и другие. Например, тепловизоры используются для обнаружения тепловых источников, таких как люди и животные, а также для контроля качества продукции.
172. Ультрафиолетовое излучение – невидимое для глаз электромагнитное излучение волн света в диапазоне менее 400 нанометров (нм). Кроме Солнца, существуют производственные источники УФ-излучения - электрические дуги, ртутно-кварцевые горелки, автогенное пламя. УФ-лучи запускают фотохимические и биологические процессы в организме, что обеспечивает их применение в медицине.
173. Рентгеновские лучи – это электромагнитное излучение, которое возникает либо при торможении свободно движущейся заряженной частицы, либо при электронных переходах во внутренних оболочках атома. Основным свойством рентгеновских лучей является их способность проникать во все вещества, теряя при этом, в той или иной степени, свою интенсивность. Не менее важным свойством этих лучей является их действие на светочувствительные материалы и элементы детекторов рентгеновского излучения.

Раздел «Квантовая

физика» Тема

"Квантовая физика"

174. Планк предположил, что энергия излучается и поглощается атомами не непрерывно, а дискретно, одна порция энергии света пропорциональна частоте.
175. $E = h\nu$.
176. Вырывание электронов с поверхности материала под действием света.
- 177.
- 1) Количество вырываемый электронов прямо пропорционально интенсивности света.
 - 2) Максимальная кинетическая энергия электрона пропорциональна частоте света и не зависит от его интенсивности.
 - 3) Для каждого вещества существует минимальная частота света, при которой возможен фотоэффект.
178. Энергия кванта должна быть больше работы выхода электрона из металла. Минимальная частота света, при которой возможен фотоэффект. $A_{\text{вых}} = h\nu_{\text{min}}$. Минимальная энергия, которую надо сообщить электрону, чтобы он покинул

$$h\nu = A_{\text{вых}} + \frac{mv^2}{2}$$

металл, которую нужно сообщить электрону, для того чтобы он мог преодолеть силы, удерживающие его внутри металла.

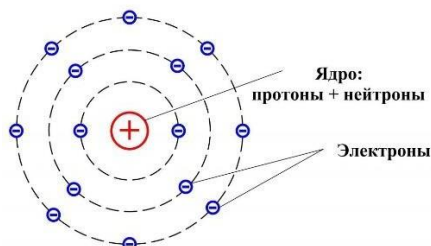
179. Это элементарная частица, которая несет квант (т.е. одну порцию) энергии электромагнитного излучения. $E=h\nu$.

180. Энергии световой волны оказывается достаточно для расщепления некоторых молекул, поэтому под действием света протекают химические процессы.

Тема "Физика атома и атомного ядра"

181. В центре атома находится положительное ядро, вокруг которого вращаются электроны по орбитам, подобно планетам, вращающимся вокруг Солнца.

Планетарная модель атома



182. а) Атом может находиться в особых состояниях, каждому из которых соответствует определенная энергия E_n . В стационарном состоянии атом не излучает. б) При переходе атома из состояния с большей /меньшей энергией, атом излучает/поглощает квант света определенной частоты. в) Атомы могут двигаться по строго определенным орбитам, радиус которых определяется соотношением $m_e v r = n h$. При переходе атома из одного стационарного состояния E_n в другое E_m излучается или поглощается квант энергии $h\nu = E_m - E_n$. Согласно постулатам Бора атом может долгое время находиться на стационарной орбите, не излучая (не теряя) энергию.

183. Прибор, создающий когерентный монохроматичный, параллельный пучок света. В его основе лежит явление вынужденного излучения. Для резки, сверления, сварки, пайки, закалки, обработки поверхностей, маркировки, гравировки, микрообработки, импульсного лазерного напыления, литографии, регулировки и т.д. В большинстве случаев, относительно высокая оптическая интенсивность в небольшом пятне, ведет к интенсивному нагреву, возможному испарению материала и образованию плазмы

184. Самопроизвольное испускание атомным ядром элементарных частиц, при котором происходит изменение состава исходного ядра и/или его энергетического состояния.

185. α - поток ядер гелия, два протона, два нейтрона, β - поток электронов, γ - электромагнитная волна высокой частоты.

Альфа-частицы обладают наибольшей ионизирующей способностью, но при этом неспособны глубоко проникать в вещество. Альфа-радиоактивными являются все тяжелые элементы. При альфа-распаде номер элемента уменьшается на две единицы, а его масса уменьшается на четыре единицы.

Бета-излучение имеет большую проникающую способность, по сравнению с альфа- излучением, но при этом его ионизирующая способность меньше. Бета-радиоактивными являются элементы, в которых число нейтронов повышено, по сравнению с энергетически выгодным. Нейтрон является нестабильной частицей и распадается на протон, электрон и антинейтрино. Поэтому при бета-распаде номер элемента увеличивается на один, а масса остается прежней.

Они обладают самой высокой проникающей способностью и меньше всего ионизируют вещество. Гамма-частицы излучаются ядрами, которые в результате распада имеют повышенный уровень энергии. «Лишняя» энергия излучается в виде гамма-квантов.

186. Время, в течение которого распадётся половина атомов вещества.
187. Ядро состоит из протонов и нейтронов, количество протонов равно порядковому номеру элемента в таблице Менделеева, суммарное количество протонов и нейтронов – массовому числу.
188. A_ZX . Z – зарядовое число – число протонов в ядре, A – массовое число – число нуклонов в ядре.
189. Атомы одного химического элемента, имеющие одинаковое количество протонов и разное количество нейтронов. Ядра радиоактивных изотопов испытывают радиоактивный распад, стабильные изотопы устойчиво существуют долгое время.
190. Почти все имеют изотопы, отличаются числом нейтронов, стабильностью.
191. Минимальная энергия, которую надо затратить, чтобы разделить ядро на составляющие его нуклоны.
192. **Деление атомных ядер** – их распад на две части (осколка) сравнимой массы. Деление может быть самопроизвольным (спонтанным) или вынужденным, вызванным взаимодействием ядра с внешней частицей. Деление энергетически выгодно, т.е. сопровождается освобождением энергии, для тяжёлых ядер и является основным источником ядерной энергии. Одна из наиболее типичных реакций деления ядра урана-235 выглядит так:
- $$n + {}^{235}_{92}\text{U} \rightarrow {}^{236}_{92}\text{U} \rightarrow {}^{141}_{56}\text{Ba} + {}^{92}_{36}\text{Kr} + 3n.$$
- Она протекает за время не более, чем 10^{-12} сек и сопровождается испусканием трёх нейтронов. Увеличение числа нейтронов в процессе деления открывает возможность протекания цепной ядерной реакции деления.
193. Последовательность единичных ядерных реакций, каждая из которых вызывается частицей, появившейся как продукт этой реакции на предыдущем шаге последовательности. Примером цепной ядерной реакции является цепная реакция деления ядер тяжёлых элементов, при которой основное число актов деления инициируется нейтронами, полученными при делении ядер в предыдущем поколении.
194. В качестве защитных материалов для ослабления **нейтронного излучения** используют воду, бетон; для **защиты** от гамма-излучений – сталь, свинец.
195. Реакция слияния лёгких ядер, происходящая при очень высокой температуре. Для объединения лёгкие ядра должны приблизиться друг к другу на малое расстояние, это возможно при условии, что они имеют большую кинетическую энергию. Высокую кинетическую энергию они могут иметь только при очень высокой температуре.
196. Энергия покоя двух отдельных ядер больше, чем у образованного результирующего ядра. Лишняя энергия выделяется при слиянии.
197. Она позволяет высвободить почти в 4 миллиона раз больше энергии, чем химические реакции, такие как сжигание угля, нефти или газа, и в четыре раза больше энергии, чем реакция деления атомного ядра, используемая сегодня на атомных электростанциях по всему миру.

Раздел «Строение Вселенной» Тема "Строение Вселенной"

198. Мегамир – входят планеты, звездные скопления, галактики, метagalктики. Это мир огромных масштабов и скоростей. Расстояние в мегамире измеряется астрономическими единицами, световыми годами, парсеками. Время жизни космических объектов исчисляется миллионами и миллиардами лет.

Солнце, планеты, астероиды, кометы, межпланетная пыль, газ, электромагнитные поля. Солнце – звезда, масса составляет 99,98% массы всей СС, центральное тело, руководит движением всех других объектов СС. Вращается вокруг своей оси, и совершает сложное движение вокруг центра тяжести СС. Восемь планет, движутся по эллиптическим орбитам вокруг Солнца (эксцентриситет небольшой, самая вытянутая орбита у Меркурия). Астероиды – твёрдые тела, вращающиеся по эллиптическим орбитам, кометы – льдистые тела, вращаются по сильно вытянутым эллипсам или по параболам/гиперболам. Кометы основное время проводят далеко от Солнца (облако Оорта, пояс Койпера).

СС сформировалась из газопылевого облака, которое сжималось под действием гравитационной силы. В центре повышалась температура, началась термоядерная реакция, образовалась звезда, из остатков газа и пыли постепенно сформировались планеты. около 5млрд лет назад.

199. Меркурий, Венера, Земля, Марс, Юпитер, Сатурн, Уран и Нептун.

Внутренние планеты или планеты земной группы – Меркурий, Венера, Земля и Марс. Они состоят, в основном, из силикатов и металлов. **Внешние планеты** – Юпитер, Сатурн, Уран и Нептун – так называемые газовые гиганты. Они намного более массивны, чем планеты земной группы. Крупнейшие планеты Солнечной системы, Юпитер и Сатурн, состоят в основном, из водорода и гелия. Меньшие газовые гиганты, Уран и Нептун, помимо водорода и гелия, содержат в составе своих атмосфер метан и угарный газ. **Меркурий** – является ближайшей планетой к Солнцу и наименьшей планетой системы. У планеты нет спутников. Венера – самая горячая планета нашей системы, температура ее поверхности превышает 400 градусов по Цельсию. Наиболее вероятной причиной столь высокой температуры является парниковый эффект, возникающий из-за плотной атмосферы (давление в 90 раз выше земного), богатой углекислым газом. **Марс** – меньше Земли и Венеры. Он обладает атмосферой, состоящей главным образом из углекислого газа. На его поверхности есть вулканы, самый большой из которых, Олимп, превышает размерами все земные вулканы, достигая высоты 21,2 км. **Юпитер** – обладает массой в 318 раз больше земной, и в 2,5 раза массивнее всех остальных планет вместе взятых. Он состоит главным образом из водорода и гелия. У Юпитера имеется 95 спутников. **Сатурн** – известен своей обширной системой колец. Это наименее плотная планета Солнечной системы (его средняя плотность меньше плотности воды). У Сатурна имеется 72 спутника. На спутник Сатурна Титан опускался космический аппарат. **Уран** – седьмая планета от Солнца является самой легкой из планет-гигантов. Вращается «лежа на боку»: наклон оси его вращения к плоскости эклиптики равен примерно 98 градусам. **Нептун** – последняя планета в Солнечной системе.

200. Звёзды образуются из холодных разреженных облаков межзвёздного газа, которые сжимаются из-за гравитационной неустойчивости, в процессе сжатия разогреваются настолько, что в их недрах начинаются термоядерные реакции синтеза гелия из водорода.

201. Видимая поверхность Солнца. Плотность меньше - 1/1000000 г/см куб, температура 6000 К, давление 1/6 атмосферы; Конвективная зона. По мере приближения к поверхности Солнца температура быстро уменьшается. В результате происходит конвекция - перемешивание вещества и перенос энергии к поверхности светила самим веществом; Зона переноса энергии излучением. Она представляет собой как бы стенки ядерного котла, через которые энергия медленно просачивается наружу; Ядро Солнца - естественный термоядерный реактор, где происходит выделение энергии за счет превращения водорода в гелий. В центре ядра: плотность - 160 г/см куб, температура - 15 млн К, давление - 340 млрд атмосфер, т.е. условия точно такие, какие нужны для работы ядерного реактора; Фотосфера - из нее исходит большая часть излучаемой Солнцем энергии в видимой области

спектра;Хромосфера - плотность и давление с высотой убывают, а температура возрастает;Корона - самый верхний слой атмосферы Солнца - состоит из чрезвычайно разреженной плазмы. Она постоянно расширяется в окружающее пространство и переходит в солнечный ветер. Во внутренней короне 1 млн К и выше.Рождение (4,6 млрд. лет назад) Основной этап (1-10 млрд. лет) Красный гигант (10,5-11 млрд. лет) Белый карлик (0,12-1+ трлн. лет) Черный (темный) карлик.

202. **В состав Вселенной входят** звёзды и планеты, которые объединяются в галактики. Космическое пространство между звёздами в галактике заполнено межзвёздным газом и космической пылью.

203. Гигантская система, состоящая из миллиардов звёзд и их скоплений, газа, пыли, магнитного поля и космических лучей. Основные типы галактик: эллиптические, спиральные, неправильные. Местная группа галактик – около 40 наиболее близких гравитационно связанных галактик, среди них галактика Андромеда, Треугольник и другие.

204. Закон Хаббла говорит, что чем дальше галактика, тем выше скорость её удаления. **Реликтовое излучение** – это электромагнитное **излучение**, которое осталось после Большого Взрыва и заполнило всю Вселенную. **Реликтовое излучение** является тепловым **излучением**, имеет определенную температуру, которая сейчас составляет около 2,7 Кельвина (-270,45 градусов Цельсия). Такая низкая температура объясняется расширением Вселенной после Большого Взрыва. Равномерное распределение.

5.2 Примеры тестовых заданий Тема «Кинематика»

Тест 1

Задание 1

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант	А	Б	В	Д	Г	А	В	Д	А	Б	Г
1											

Тема «Динамика»

Тест 2

Задание 2

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант	Д	Г	Б	В	В	Г	Г	В	Г	А	А
1											

Тест 3

Тема «Законы сохранения в механике»

Задание 3

Вопрос \ Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Б	Б	А	Г	В	Б	В	А	Б	В	Б

Тест 4

Тема «Основы молекулярно-кинетической теории»

Задание 1

Вопрос \ Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	В	Б	А	А	Б	Б	Г	А	Г	А	Г

Тест 5

Тема «Термодинамика и агрегатные состояния вещества»

Задание 2

Вопрос \ Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	В	А	Д	В	В	Г	Б	А	В	Б	Г

Тест 6

Тема «Электрическое поле»

Задание 3

Вопрос \ Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	В	В	Г	В	Г	А	В	Г	Б	Д	В

Тест 7

Тема «Законы постоянного электрического тока»

Задание 4

Вопрос											
Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Г	А	Б	В	В	Г	Г	Г	Г	Г	А

Тест 8

Тема «Механические и электромагнитные колебания»

1-Г, 2-А, 3-А, 4-Б, 5-В.

Тест 9

Тема «Оптика»

1-Б, 2-А, 3-В, 4-А, 5-Б.

Тест 10

Тема «Квантовая физика»

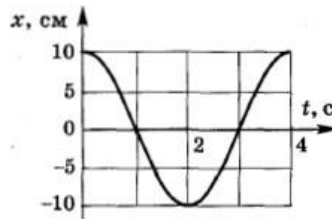
1-Г, 2-А, 3-В, 4-Б, 5-В.

5.4 Примеры заданий для контрольных работ (текущая и промежуточная аттестация)

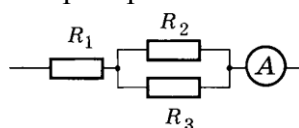
Вариант 1.

84. Относительно воды плот неподвижен. Относительно берега движется со скоростью течения.
85. Измерить расстояние, и время, за которое оно пройдено.
86. На 2 м/с^2 .
87. Когда мяч падал, действовала сила тяжести, когда отскакивал, ещё сила упругая со стороны поверхности земли. Мяч с проколом не отскакивает, т.к. упругая сила мала.
88. С какой силой груз действует на пружину, такая сила упругости в ней возникает по 3му з. Ньютона. Поэтому силы упругости 10 Н.
89. Сила тяжести, сила реакции опоры, сила трения покоя.
90. Скорость тела направлена по касательной, Луна бы по инерции продолжила двигаться со своей скоростью, т.е. по касательной к траектории и улетела бы.
91. Если сумма всех сил равна нулю. Сила тяжести и сила реакции опоры скомпенсированы, сила трения и сила тяги скомпенсированы.
92. Если сила Архимеда будет скомпенсирована суммой сил сопротивления воздуха и тяжести
93. В нижней точки ускорение вверх, значит, результ. сила вверх, значит, значит, вес больше силы тяжести и больше 500 Н. В любой точке скорость направлена по касательной.
94. Если она перпендикулярна перемещению тела.
95. Пружинный пистолет.
96. Энергия и работа эквивалентны, совершая работу, мы передаём энергию.
97. Подброшенный вверх мяч.
98. Молот. Горки. Качели.
99. Зависит от того, за какое время он преодолел это расстояние. Чем меньше время, тем большую мощность он развивал.
100. А. Движение качелей. В. Движение звучащей струны гитары.

101. А. Колебания груза, подвешенного к пружине, после однократного его отклонения от положения равновесия. В. Колебания груза на нити, один раз отведенного от положения равновесия и отпущенного.
102. Амплитуда 10 см, период 4 с, частота 0,25 Гц.

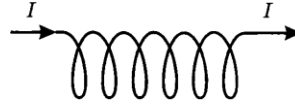


103. А. Колебания качелей, раскачиваемых человеком, стоящим на земле.
104. Волна распространяется в пространстве.
105. А. Волны переносят энергию. В. Источником волн являются колеблющиеся тела.
106. Молекулам «передать» энергию уже некуда — они движутся в пустоте, сталкиваясь только друг с другом. При этом энергия одних молекул уменьшается, но энергия других — увеличивается, и поэтому *средняя* энергия движения молекул остается неизменной.
107. Броуновское движение, делимость веществ, распространение запахов, растворение краски.
108. Броуновское движение является наглядным экспериментальным подтверждением хаотического теплового движения атомов и молекул, являющегося фундаментальным положением молекулярно-кинетической теории.
109. Давление идеального газа $p = nkT$.
110. 373 К
111. 1-2 — изохорный, 2-3 — изотермический, 3-1 — изобарный.
112. Отрицательный, внутренняя энергия будет уменьшаться.
113. 500 Дж.
114. 40%
115. Не изменится, т.к. при постоянной температуре давление насыщенных паров постоянное.
116. Увеличится.
117. Не закипит.
118. $Q = \lambda m$, $Q = 2 * 3.33 * 10^5 = 6.66 * 10^5$.
119. Напряжённость, сила делёная на заряд.
120. При увеличении расстояния в 2 раза сила уменьшится в 4 раза.
121. Увеличится в 2 раза.
122. Потенциал.
123. Уменьшится в 16 раз.
124. Направление силы, действующей на положительный заряд.
125. Железного, т.к. его удельное сопротивление больше, чем медного.
126. Вольтметр, параллельно.
127. Амперметр, последовательно.
128. Дина уменьшилась в 2 раза, значит, сопротивление уменьшилось в 2 раза.
129. Изменяются, уменьшаются, т.к. общее сопротивление цепи увеличится.
130. Используя схему электрической цепи, изображенной на рисунке, укажите, какие резисторы соединены параллельно, какие последовательно, и силу тока через какой резистор показывает амперметр. Резисторы 1 и 2 параллельны, а оба вместе они последовательны резистору 1. Амперметр покажет силу тока через резистор 1.

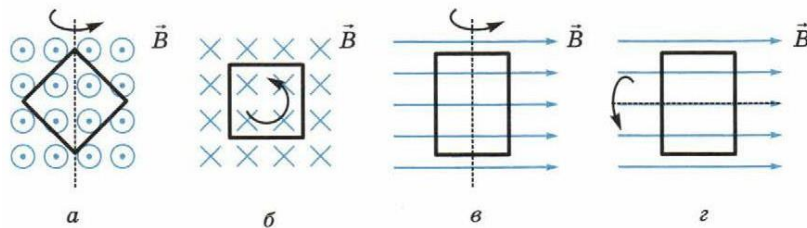


131. Электрическое — на заряженные, магнитное — на движущиеся заряженные частицы.

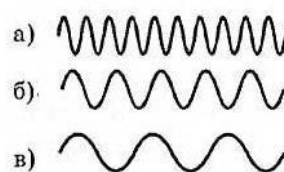
132. Магнитной стрелкой. Она поворачивается вдоль поля.
 133. Молния – это ток, при прохождении тока, возникает магнитное поле, значит, вокруг молнии всегда есть магнитное поле, оно намагничивает железные объекты.
 134. Вблизи электронов и положительных ионов.
 135. За счёт энергии магнитного поля. Магнитное поле совершило работу по перемещению стрелки.
 136. По правилу буравчика слева -, справа +.



137. Притягивание проводов с одинаково направленными токами и отталкивание проводов с противоположными токами.
 138. По формуле силы Ампера при уменьшении длины проводника в 2 раза сила Ампера уменьшится в 2 раза.
 139. Ток возникает при изменении магнитного потока, это будет в случаях в), а.



140. Когда магнит движется, т.к. в течение первых 3х секунд и последних трёх секунд.
 141. Индуктивность – характеристика катушки, не зависит от силы тока в ней.
 142. $6/3=2$ Гн
 143. 1 Гн.
 144. По формуле Томсона увеличится в корень из 2х раз.
 145. Уменьшится в 2 раза.
 146. Увеличилась в 4 раза.
 147. Уменьшилась в 2 раза.
 148. Уменьшить в 4 раза.
 149. 24 Дж
 150. Угол падения $90-30=60$. Угол падения равен углу отражения, значит, угол отражения 60 градусов.
 151. Фокусное расстояние $F=1/D$, $1/5=0,2$ м, линза собирающая, т.к. оптическая сила линзы рассеивающей отрицательная.
 152. Во время фотографирования объектив приоткрывают при помощи специального затвора, который пропускает свет к пленке лишь в момент фотографирования. Диафрагма регулирует световой поток, который попадает на пленку. Фотоаппарат дает уменьшенное, обратное, действительное изображение, которое фиксируется на пленке.
 153. Собирающая линза – дальность, т.к. у дальнорук людей изображение фокусируется дальше сетчатки глаза, и чтобы уменьшить фокусное расстояние, необходима собирающая линза.
 154. Явлением дифракции, ресницы выступают в качестве дифракционной решетки, пройдя через них, получаем дифракционную картину.
 155. Красный – самая большая длина волны, фиолетовый – самая маленькая длина волны.

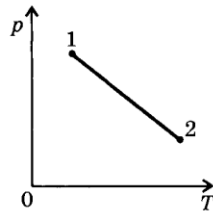


156. В воздухе есть капли воды, пройдя через них, солнечные лучи преломляются в них, как в призме, на выходе получаем радугу – дисперсия света.
157. $h\nu = A_{\text{вых}} + 8 \cdot 10^{-19} - 2 \cdot 10^{-19}$ Дж = $6 \cdot 10^{-19}$?
158. ${}^3\text{H}_1$ 1 протон, 1 электрон, 3-1=2 нейтрона. ${}^{238}\text{U}_{92}$ – 92 протона, 92 электрона, 146 нейтронов. Чем больше порядковый номер, тем больше количество нейтронов в ядре, чтобы уменьшить силы отталкивания между протонами.
159. ${}^{20}\text{Ne}_{10}$ – 10 протонов, 10 нейтронов, ${}^{21}\text{Ne}_{10}$ – 10 протонов, 11 нейтронов, ${}^{22}\text{Ne}_{10}$ – 10 протонов, 12 нейтронов. Различное число нейтронов.
160. Энергия атома уменьшилась, т.к. электрон перешел с уровня с более высокой энергией на уровень с более низкой энергией.
161. Переход 3-2, 3-1, 2-1. Три кванта.
162. Луна совершает оборот вокруг своей оси за такой же период времени, как и оборот вокруг Земли, поэтому она повернута к нам одной своей стороной и другую увидеть с Земли невозможно.
163. Потому что силы давления горячего газа уравновешены гравитационными силами притяжения.
164. Жёлтый карлик.
165. Спиральная с рукавами и перемычкой.
166. В основном из водорода и гелия, с небольшим (доли процента) содержанием тяжёлых элементов.

Вариант 2.

- 84 В воскресенье автобус проделал большой путь, а перемещение всегда равно 0, т.к. он возвращался в начальную точку.
- 85 Движение равноускоренное, начальная скорость -10, ускорение 6, $v = -2 + 6t$
- 86 $H = gt^2/2$, $h = 5 \cdot 25 = 125$ м
- 87 $Ft = mv$, $F = mv/t = 0,02 \cdot 5 / 0,02 = 50$ Н
- 88 Для равномерного перемещения саней по снегу прилагается сила 25 Н. Определите вес саней, если сила трения составляет 0,05 веса саней.
- 89 Тело массой 5 кг тянут по гладкой горизонтальной поверхности с помощью пружины, которая при движении растянулась на 2 см. Коэффициент жесткости пружины 400 Н/м. Определите ускорение тела. $F = \text{жесткость} \cdot \text{удлинение}$ в квадрате, сила = $400 \cdot 0,02^2 = 0,16$ Н, ускорение = сила / масса = $0,16/5 = 0,032$ м/с²
- 90 Чтобы ускорение уменьшилось в 4 раза, расстояние должно увеличиться в 2 раза. На расстоянии радиуса Земли от поверхности.
- 91 Равнодействующая = сила тяги – сила тяжести = $1100 - 100 \cdot 10 = 100$ Н, ускорение = сила / массу = $100/100 = 1$ м/с², Расстояние по формуле равноускоренного движение $S = at^2/2$, $S = 1 \cdot 16/2 = 8$ м, т.к. тело было на высоте 2 метра, то всего оно будет на высоте $8 + 2 = 10$ м.
- 92 4,47 м/с
- 93 Грузы движутся с одинаковым ускорением, модули их перемещения тоже равны, вес одинаковый, т.к. одинаковые силы натяжения.
- 94 Сила реакции опоры = $mg \cos 30$, $F_{\text{тр}} + mg \sin 30 = F$ тяги.
- 95 При подъеме отрицательную, при падении положительную.
- 96 Какова будет скорость шаров после неупругого столкновения? $1 \cdot 5 - 0,5 \cdot 4 = 3 = 1,5v$, $v = 2$ м/с.
- 97 $P = A/t = F \cdot s/t = F \cdot v = \mu mgv = 0,05 \cdot 2000000 \cdot 10 = 1000000 = 1$ МВт.
- 98 Масса стрелка $70/0,01 = 7000$ раз больше массы пули, значит, его скорость будет в 7000 раз меньше, $700/7000 = 0,1$ м/с.
- 99 Сила трения скольжения совершает отрицательную работу, сила трения покоя - положительную.

- 100 Период колебаний $1/2000=0,0005$ с.
 101 $440*5=2200$ колебаний за 5 секунд.
 102 600 колебаний в минуту, период 0,0001 с.
 103 Частота шмеля 200 Гц, за минуту шмель сделает 12000 взмахов, комар 36000 взмахов, $36000-12000=24000$. На 24 000 взмахов за минуту
 104 $v=v/\lambda=3/10=0.3$ Гц.
 105 Частота – число волн / время =0,3 Гц, период 3,3 с, длина волны = скорость/частоту =2/0,3=6,67 м.
 106 $v=m/M$, $10/18=0,56$ молей.
 107 $7*2=14$
 108 $5,4 \text{ кг}/13*10^{-3}=415$ молей.
 109 Объём в точке 1 больше, чем в т. 2.



110 $N = m \cdot N_A / M = 0,2 \cdot 6,02 / 18 = 66,9 \cdot 10^{20}$ молекул.

$$p_1 = 1,33 \cdot 10^6 \text{ Па} \quad \frac{p_1 \cdot V_1}{T_1} = \frac{p_2 \cdot V_2}{T_2}$$

$$V_1 = 2 \text{ л} \quad 2 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3 \quad p_1 \cdot V_1 \cdot T_2 = p_2 \cdot V_2 \cdot T_1$$

$$V_2 = 1,5 \text{ л} \quad 1,5 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3 \quad p_2 = \frac{p_1 \cdot V_1 \cdot T_2}{V_2 \cdot T_1} = \frac{1,33 \cdot 10^6 \cdot 2 \cdot 10^{-3} \cdot 303}{1,5 \cdot 10^{-3} \cdot 288} \approx$$

$$p_2 \text{ - ?} \quad \approx 1,867 \cdot 10^6 \text{ (Па)} = 1,867 \text{ (МПа)}$$

111 Ответ: $p_2 = 1,867$ МПа

112 При изобарном процессе $V_1/V_2=T_1/T_2$, отсюда $T_2=2T_1$ и $T_2-T_1=T_1=273\text{К}$. так как разность температур и по шкале кельвина и по шкале Цельсия одинаковы $T_2-T_1=t_2-t_1$, то ответ: надо нагреть газ на 273С?

113 В изобарном процессе переданное газу количество теплоты Q, изменение его внутренней энергии dU и совершенная им работа A связаны в начале термодинамики в виде: $Q = dU + A = dU + P \cdot dV$, где P - давление газа $dV = V_2 - V_1$ - приращение объема газа. Отсюда можно найти dU: $dU = Q - P \cdot dV$. $dU = 6 \cdot 10^4 - 2,5 \cdot 10^4 \cdot 2 = 6 \cdot 10^4 - 5 \cdot 10^4 = 10^4$ Дж.

114 В изотермическом процессе. $5 \cdot 0,6 = 3 \text{ кДж}$

115 При изотермическом.

116 При адиабатическом расширении газ охлаждается, поэтому вентиль охлаждается и пар выпадает на нём росой.

117 Пока гвоздь движется, энергия удара переходит в его кинетическую энергию и в энергию деформации доски, когда гвоздь забили, энергия удара переходит только во внутреннюю энергию гвоздя и он быстро нагревается.

118 Т.к. пар переходит в насыщенный при 7 градусах, то его давление 1 кПа, давление насыщенного пара 2кПа – при температуре 18 градусов, значит, при 18 градусах влажность такого воздуха будет 50%.

119 Насыщенный пар при 25 градусах 3,17 кПа, 95% от этого 3 кПа, туман может выпасть при 24 градусах.

120 Лёд массой 3 кг, взятый при температуре -20°C нужно превратить в воду, а воду нагреть до кипения и испарить. Какое количество теплоты для этого потребуется?

121 С какой высоты должна свободно падать градинка, чтобы при ударе о землю она расплавилась? Температуру в начале падения считайте равной -20°C , теплопередачу между градинкой и окружающей средой не учитывайте.

122 $q_1 = q_2/2$. $r = 0,6$ м. $F = 2$ мН = $2 \cdot 10^{-3}$ Н. $k = 8,98 \cdot 10^9$ Н*м²/Кл². q - ? Согласно закона Кулона сила взаимодействия между двумя зарядами определяется формулой: $F = k \cdot q_1 \cdot q_2/r^2$. Где k - коэффициент пропорциональности, q_1, q_2 - величины взаимодействующих зарядов, r - расстояние между зарядами. В нашем случае при $q_1 = q_2/2$, формула будет иметь вид: $F = k \cdot q_1 \cdot 2q_1/r^2 = 2k \cdot q_1^2/r^2$. Выразим величину заряда: $q_1^2 = F \cdot r^2 / 2k$. $q_1 = \sqrt{F \cdot r^2 / 2k}$. $q_1 = \sqrt{(2 \cdot 10^{-3} \text{ Н} \cdot (0,6 \text{ м})^2 / (2 \cdot 8,98 \cdot 10^9 \text{ Н} \cdot \text{м}^2/\text{Кл}^2))} = \sqrt{0,04 \cdot 10^{-12}} = 0,2 \cdot 10^{-6}$ Кл. $q_2 = 2 \cdot q_1$. $q_2 = 2 \cdot 0,2 \cdot 10^{-6}$ Кл = $0,4 \cdot 10^{-6}$ Кл. Ответ: $q_1 = 0,2 \cdot 10^{-6}$ Кл, $q_2 = 0,4 \cdot 10^{-6}$ Кл.

©Sterka.com

$$E = \frac{q}{r^2}; q = \frac{Er^2}{k} = \frac{1,6 \cdot 10^5 \frac{\text{Н}}{\text{Кл}} \cdot 25 \cdot 10^{-4} \text{ м}^2}{9 \cdot 10^9 \frac{\text{Н} \cdot \text{м}^2}{\text{Кл}^2}} \approx 4,4 \cdot 10^{-8} \text{ Кл}$$

123

124 $\Delta\phi = A_{\text{эл}} / q$, где $A_{\text{эл}}$ — работа электрического поля ($A_{\text{эл}} = 0,36$ мДж = $0,36 \cdot 10^{-3}$ Дж); q — перемещенный заряд ($q = 12$ мкКл = $0,012 \cdot 10^{-3}$ Кл). Выполним расчет: $\Delta\phi = A_{\text{эл}} / q = 0,36 \cdot 10^{-3} / 0,012 \cdot 10^{-3} = 30$ В.

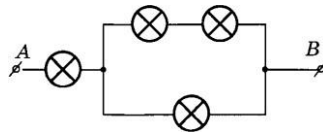
125 $t = q/I = 100/0,025 = 4000$ с

126 Чтобы определить мощность тока в электрической лампе, необходимо воспользоваться следующей формулой: $W = U \cdot I$; $W = 110 \cdot 0,5 = 11 \cdot 5 = 55$ Ватт.

127 Сопротивление спирали лампочки можно вычислить, разделив напряжение на концах лампочки на силу тока в ней (закон Ома для участка цепи): $R = U / I = 3,5 / 0,28 = 12,5$ Ом.

128 Запишем формулу: $A = U \cdot I \cdot t$. Да, верно, чтобы найти работу силы тока нужно просто-напросто перемножить эти три величины. Но сперва, мы должны перевести время 10 минут в секунды: $60 \cdot 10 = 600$ (с). Подставим значения и посчитаем: $A = 36 \cdot 0,5 \cdot 600 = 10800$ (Дж) = $10,8$ кДж.

129 Первая будет светиться ярче. $R = R_1 + (2/3) \cdot R_1 = (5/3) \cdot R_1$; Напряжение на первой лампочке будет: $U_1 = (U/R) \cdot R_1$; $U_1 = ((220 \cdot 3)/(5 \cdot R_1)) \cdot R_1 = 132$.



130 Окажет, стрелка развернется северным концом по полю.

131 Деформируется, т.к. при прохождении тока магнитное поле витков взаимодействует и катушка сжимается.

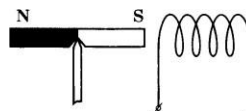
132 Струю расплавленного металла можно рассматривать как сонаправленные токи, которые притягиваются.

133 Будут отталкиваться, т.к. в сложенных частях направление токов будет противоположное.

134 На первом отталкиваются. На втором притягиваются.



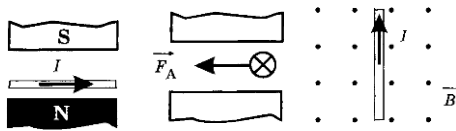
135 Слева направо.



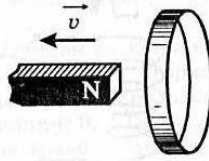
136 Система СИ: $l = 5$ см = $0,05$ м. Формула, по которой можно вычислить индукцию магнитного поля, имеет вид: $B = F / (I \cdot l)$. Расчет: $B = 0,05 / (25 \cdot 0,05) = 1 / 25 = 0,04$ Тл.

Ответ: Индукция магнитного поля будет составлять $0,04$ Тл.

137 а) направление силы Ампера по правилу левой руки к нам, б) полюса магнитов по правилу левой руки внизу юг,верху север. в) сила Ампера - вправо



138 По правилу Ленца ток в кольце течёт снизу вверх по ближайшей стороне.



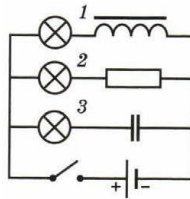
Дано:	Решение:
$S = 0,03 \text{ м}^2$	$\Phi = BS \cos \alpha$
$B = 0,2 \text{ Тл}$	$\Phi_1 = BS \cos \alpha_1 = 0,2 * 0,03 * 1 = 0,006 \text{ Вб}$
$\Phi_i - ?$	$\Phi_2 = BS \cos \alpha_2 = 0,2 * 0,03 * 0 = 0 \text{ Вб}$
	$\Phi_3 = BS \cos \alpha_3 = 0,2 * 0,03 * 0,71 = 0,0042 \text{ Вб}$
	$\Phi_4 = BS \cos \alpha_4 = 0,2 * 0,03 * 0,5 = 0,003 \text{ Вб}$

13913

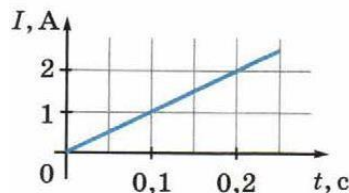
140 А) Чему равна ЭДС = $0,003/2=0,0015 \text{ В}$, Б) сила тока = $0,0015/0,3=0,005 \text{ В}$
 $q=It=0,005*2=0,1$

141 ЭДС индукции в соленоиде $E = -(d\Phi/dt)*n = -(-60*10^{-3})*500 = 30 \text{ В}$ (значение $d\Phi/dt$ отрицательно, т. к. поток убывает).

142 Ток постоянный, значит, лампа у конденсатора не загорится, лампа у сопротивления загорится сразу, лампа у индуктивности загорится с задержкой.



143 ЭДС самоиндукции = $0,2*2/0,2=2 \text{ В}$.



144 Период собственных свободных колебаний T определяется формулой: $T = 2 * \pi * \sqrt{L * C}$, где L – индуктивность катушки, C – ёмкость конденсатора, π – число пи. $T = 2 * 3,14 * \sqrt{9,41 * 10^{-4} \text{ Гн} * 7,47 * 10^{-10} \text{ Ф}} = 52,65 * 10^{-7} \text{ с}$. Так как частота колебаний f это величина обратная к периоду T : $f = 1 / T$. $f = 1 / 52,65 * 10^{-7} \text{ с} = 189933,5 \text{ Гц}$.

145 $T = 2\pi\sqrt{LC} \Rightarrow C = T^2/4\pi^2L = (T/2\pi)^2/L = (0,001/2\pi)^2/(5*10^{-6}) = 0,005 \text{ Гн}$
 $= 5 \text{ мГн}$ ответ 5 мГн

Дано:

$$L = 0,5 \text{ мГн} = 0,5 * 10^{-3} \text{ Гн} = 5 * 10^{-4} \text{ Гн};$$

$$\nu = 1 \text{ МГц} = 10^6 \text{ Гц}$$

Найти:

$C - ?$

Решение:

Согласно формуле Томсона период свободных колебаний в контуре $T = 2\pi\sqrt{LC}$. Так как частота колебаний связана с периодом соотношением:

$$\nu = \frac{1}{T}, \text{ следовательно, } \nu = \frac{1}{2\pi\sqrt{LC}}$$

Чтобы выразить из этой формулы ёмкость конденсатора C , возведём все выражения в квадрат.

$$\nu^2 = \frac{1}{4\pi^2(\sqrt{LC})^2} = \frac{1}{4\pi^2LC} \Rightarrow C = \frac{1}{4\pi^2\nu^2L}$$

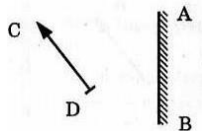
$$C = \left[\frac{1}{4\pi^2} \cdot \frac{1}{\nu^2} = \frac{c^2}{B \cdot c/A} = \frac{A \cdot c}{B} = \frac{K\alpha}{B} = \Phi \right]$$

$$C = \frac{1}{4 \cdot 3,14^2 \cdot (10^6)^2 \cdot 5 \cdot 10^{-4}} = 5 \cdot 10^{-11} \text{ Ф}$$

146 Ответ: $C = 5 \cdot 10^{-11} \text{ Ф}$.

147 $L = \Phi/I = 0,5/10 = 0,05 \text{ Гн}$, $W = LI^2/2 = 0,05 * 100^2/2 = 1000 \text{ Дж} = 2,5 \text{ Дж}$.

- 148 $W=LI^2/2$, $I=\sqrt{(2W/L)}=\sqrt{(2*0.15/0.04)}=2.74$ A
 149 $Q=I^2Rt$, $W=LI^2/2$, $W=Q$, $Rt=L/2$, $t=L/2R$, $t=0.5/30=0.17$ c
 150 Лучи света, вышедшие из-под воды, преломляются в воздухе и на самом деле рыба находится не там, где нам кажется.
 151 Капли воды будут работать как собирающие линза и могут на листьях появиться ожоги.
 152 Постройте изображение предмета CD в плоском зеркале AB. Найдите область, в которой глаз будет видеть изображение всего предмета.



- 153 Сначала определим увеличение $\Gamma=N/h$. (N -размеры изображения, h -размеры предмета) . $\Gamma=0,009 / 3=0,003$. Из другой формулы увеличения $\Gamma=f/d$. (f -расстояние до изображения, d -расстояние до предмета) , выразим f . $f=\Gamma*d$. и подставим в формулу тонкой линзы: $1/F=1/f+1/d$. $1/F=1/\Gamma*d+1/d$, и выразим d . $d=F*(\Gamma+1) / \Gamma$. $d=0,15*(1+0,003)/0,003=50,15$ м. $d=50,15$ м.
 154 Крылья стрекозы являются тонкой плёнкой, проявляется интерференционная картина.
 155 Будет появляться интерференционная картина – радужные полосы.
 156 Красная надпись поглощает все лучи кроме красных, поэтому зеленый свет поглотити будет выглядеть черной или просто тёмной.
 157 Потому что размеры атома сравнимы с длиной волны и эффекты дифракции не позволяют его увидеть.
 158 Найти работу выхода электрона из калия. $A_{\text{вых}}=h\nu_{\text{min}}=6.626*10^{-34}*3*10^8/6.2*10^{-7}=3,2*10^{-19}$ Дж
 159 3 протона и 4 нейтрона ${}^7\text{Li}_3$
 160 Не изменилась. Атом вернулся на тот же уровень.
 161 Уменьшилась, т.к. переходя с более высоких уровней, на более низкие, атом излучает энергию.
 162 Наклон земной оси относительно плоскости эклиптики.
 163 Какое состояние вещества называют плазмой? Редкое ли это состояние во Вселенной?
 164 Красный карлик – звезда главной последовательности, красный гигант –завершающий этап жизни звезды.
 165 На расстоянии 2/3 от центра в рукаве Ориона.
 166 Т.к. галактики удаляются, их спектр смещен в красную сторону.

Приложение 6.12
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.12 ХИМИЯ

2024 г.

Разработчик (и):

Фомина Н.В., преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО «ВВГУ»

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	4
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	13
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	21
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	23

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.12 «Химия» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.12 «Химия» входит в раздел «Общеобразовательные предметы общеобразовательного учебного цикла».

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в том числе:	
- теоретическое обучение	38
- практические занятия	40
- самостоятельная работа	-
- консультации	-
- промежуточная аттестация - дифференцированный зачёт	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Личностные результаты освоения основной образовательной программы обучающимися отражают готовность и способность обучающихся руководствоваться сформированной внутренней позицией личности, системой ценностных ориентаций, позитивных внутренних убеждений, соответствующих традиционным ценностям российского общества, расширение жизненного опыта и опыта деятельности в процессе реализации основных направлений воспитательной деятельности, в том числе в части:

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;

патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей российского народа;
- сформированность нравственного сознания, этического поведения;
- способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности;
- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

эстетического воспитания:

- эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;
- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности;

физического воспитания:

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

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, умение совершать осознанный выбор будущей профессии и реализовывать собственные жизненные планы;
- готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику предмета ООП 12 Химия, личностные результаты в программе конкретизированы как:

ЛР01- сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;

ЛР02-готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;

ЛР03-способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;

ЛР04-готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;

ЛР05-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

ЛР06-активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;

ЛР07-совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

ЛР08-осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Для формирования личностных результатов у обучающихся формируются УУД:

- уважение к истории и достижениям отечественной химической науки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- совершенствовать имеющиеся знания;

- желание осознавать свои трудности и стремиться к их преодолению;
- положительное отношение к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения;
- умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами;
- проявление эмпатии, как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающихся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.
- развитие этических чувств — стыда, вины, совести как регуляторов морального поведения;
- знать основы экологической культуры: принятие ценности природного мира, готовность следовать в своей деятельности нормам природоохранного, нерасточительного, здоровьесберегающего поведения;
- установка на здоровый образ жизни.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;
- поиск, анализ, извлечение необходимой информации;
- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;
- участие в конкурсах и олимпиадах;
- проектная деятельность обучающихся.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов, которые должны отражать:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;
- овладение видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;
- формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретённый опыт;
- осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

общение:

- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

совместная деятельность:

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

Овладение универсальными регулятивными действиями:

самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях;
- давать оценку новым ситуациям;
- расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений;
- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;
- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;
- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению;

эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

- самосознания, включающего способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;
- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за своё поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;
- внутренней мотивации, включающей стремление к достижению цели и успеху, оптимизм, инициативность, умение действовать, исходя из своих возможностей;

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

принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;
- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Учитывая специфику предмета ООП.12 Химия, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

МР01-умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

МР02-владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

МР03-способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

МР04-владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;

МР05-умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей;

МР06-владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;

МР07- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

МР08-владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления.

МР09-владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

МР10-понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;

МР11-выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

МР12-оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

МР13-самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

МР14-способствовать формированию и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;

МР15-умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.

МР16-способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;

МР17-способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию;

- **МР18** – способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются УУД:

Регулятивные

- способность определять и формулировать цели и задачи деятельности (конечный результат), анализировать условия и различные эффективные пути их достижения;
- способность контролировать и управлять имеющимися ресурсами (время, силы, средства, возможности и пр.); оценивать правильность выполнения работы, ее соответствие запланированному результату и плану; вносить необходимые коррективы;
- способность осознавать и оценивать содержание и результаты выполнения запланированной работы; сравнивать свои результаты и способы их достижения с результатами и способами достижения других; анализировать полученный опыт и планировать перспективы его использования в будущем учебном процессе и внеурочной деятельности.

Познавательные

- анализировать, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления. Выявлять причины и следствия простых явлений;
- осуществлять сравнение, сериацию и классификацию, самостоятельно выбирая основания и критерии для указанных логических операций; строить классификацию на основе дихотомического деления (на основе отрицания);
- строить логическое рассуждение, включающее установление причинно-следственных связей;
- создавать схематические модели с выделением существенных характеристик объекта.
- составлять тезисы, различные виды планов (простых, сложных и т.п.);
- преобразовывать информацию из одного вида в другой (таблицу в текст и пр.);
- вычитывать все уровни текстовой информации;
- уметь определять возможные источники необходимых сведений, производить поиск информации, анализировать и оценивать её достоверность.

Коммуникативные

- способность находить выход из спорных ситуаций и не создавать открытых конфликтов;
- способность принимать решения и грамотно отстаивать свою точку зрения; правильно формулировать и ставить вопросы; чётко и полно выражать мысли;
- способность контролировать своё поведение и поведение партнёров в группе; сотрудничать с одноклассниками и педагогом.
- способность воспринимать информацию в различных репрезентативных системах, создавать целостный образ (предмета, ситуации, явления, закона и пр.); способность получать необходимую информацию различными способами и из различных источников; владеть приемами ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач по разделам:

- основы строения вещества;
- химические реакции;
- строение и свойства неорганических веществ;
- строение и свойства органических веществ;
- кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций;
- растворы;
- химия в быту и производственной деятельности человека.

Расчётные задачи по химии делят на типы, а каждый тип на подтип.

Тип 1. Вычисление по химическим формулам. Тип 2.

Задачи на растворы.

Тип 3. Решение задач по химическим формулам. Тип

4. Задачи на выведение формулы вещества. Тип 5.

Комбинированные задачи.

Тип 6. Задачи на кинетические закономерности.

Экспериментальные задачи – это задания практического характера, ответы на которые находят в процессе наблюдений за опытами или теоретического обоснования свойств веществ. По своему содержанию экспериментальные задачи можно классифицировать так: а) задачи на наблюдение; б) задачи на получение веществ; в) задачи на проведение характерных реакций; г) задачи на распознавание веществ; д) задачи на конструирование приборов.

Предметные результаты

По учебному предмету *ООП.12 Химия (базовый уровень)* требования к предметным результатам освоения базового курса информатики должны отражать:

ПР601-сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде;

ПР602-владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объём, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решётка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А. М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека;

ПР603-умение выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов;

ПР604-умение использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашённая известь, негашённая известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций;

ПР605-умение устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определённым классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решёток веществ; классифицировать химические реакции;

ПР606-владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);

ПР607-умение проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объёма(нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением;

ПР608-умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении , веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов;

ПР609-умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

ПР610-умение соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации;

ПР611-умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;

ПР612-умение использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся.

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Основы строения вещества		8	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Содержание учебного материала	4	
	Входной контроль Лекция №1. Современная модель строения атома. Символический язык химии. Химический элемент. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d- элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Виды химической связи (ковалентная связь, её разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный), ионная связь, металлическая связь, водородная) и способы её образования.	2	ЛР 02 ЛР0 4 МР 03 ПР6 02 ПР6 09
	Демонстрации. Модели атомов химических элементов. Модели молекул простых и сложных веществ (шаростержневые и Стюарта- Бриглеба). Модели орбиталей различной формы. Модели из воздушных шаров пространственного расположения sp - sp^2 - sp^3 гибридных орбиталей.		
	Практическое занятие №1. Решение практических заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов. Практические задания на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы.	2	
Тема 1.2. Периодический	Содержание учебного материала	4	

закон и таблица Д. И. Менделеева	<p>Лекция №2. 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. Мировоззренческое и научное значение Периодического закона Д. И. Менделеева. Прогнозы Д.И. Менделеева. Открытие новых химических элементов.</p>	2	ЛР 01 ЛР0 4 МР0 4 МР0 6 МР1 1 ПР6 03
----------------------------------	--	---	---

	Демонстрации. Различные формы Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева. Образцы простых веществ оксидов и гидроксидов элементов III периода.		
	Лабораторный опыт. Сравнение свойств простых веществ, оксидов и гидроксидов элементов III периода.		
	Практическое занятие №2. Решение практико-ориентированных заданий на характеристику химических элементов «Металлические/неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положение в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева.	2	
	Демонстрации. Различные формы Периодической системы химических элементов Д.И. Менделеева.		
Раздел 2. Химические реакции		1 6	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Содержание учебного материала	1 0	ЛР0 2
	Лекция №3. Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т. ч. реакций горения, окисления-восстановления.	2	ЛР0 3 ЛР0 4
	Лекция №4. Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов.	2	МР0 4 МР0 5
	Лабораторный опыт. Окислительные свойства перманганата калия в различных средах.		МР1 2
	Лекция №5. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчёты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объём газов. Относительная плотность газов.	2	ПР6 05 ПР6 06 ПР6
	Практическое занятие № 3. «Типы химических реакций». Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций.	2	07 ПР6 10
	Практическое занятие № 4. Расчёты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества.	2	ПР6 11

	Содержание учебного материала	6	ЛР 03
--	--------------------------------------	----------	----------

Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Лекция №6. Теория электролитической диссоциации. Ионы. Электролиты. Реакции ионного обмена, Составление реакций ионного обмена путём составления их полных и сокращённых ионных уравнений. Кислотно-основные реакции. Задания на составление ионных реакций.	2	ЛР 04 ЛР0 8
	Демонстрации. Сравнение электропроводности растворов электролитов. Индикаторы и изменение их окраски в разных средах.		МР0 2 МР0 9
	Лабораторный опыт. Характер диссоциации различных гидроксидов.		МР1 0
	Практическое занятие №5. Реакции гидролиза. Проведение реакций ионного обмена, определение среды водных растворов. Задания на составление ионных реакций. Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми протолитами, и их реакций с растворами щёлочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей. Практическое применение гидролиза.	2	МР1 1 ПР6 08
Контрольная работа №1.	«Строение вещества и химические реакции».	2	ПР6 09
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ		1 6	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Содержание учебного материала	4	ЛР 01
	Лекция №7. Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ, Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной и тривиальной номенклатуре Межмолекулярные взаимодействия Кристаллогидраты, Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решёток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решётки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твёрдых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.	2	ЛР0 2 ЛР0 8 МР 01 МР 04 МР 09 МР 12
	Практическое занятие №6. Номенклатура неорганических веществ: название вещества исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре. Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ,	2	МР 13 ПР6 01 ПР6

углекислый

02
ПР6
03
ПР6
04
ПР6
09

	газ, аммиак, гашённая известь, негашённая известь, питьевая сода и других): называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу. Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.		
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Содержание учебного материала	8	ЛР 02 ЛР03 ЛР04 ЛР08 МР0 3 МР0 6 МР0 7 ПР60 3 ПР60 4 ПР60 6 ПР60 9
	Лекция №8. 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. Особенности коррозии в морской и пресной воде.	2	
	Демонстрации. Коллекция металлов. Модели кристаллических решёток металлов. Модели кристаллических решёток йода, алмаза, графита.		
	Лабораторные опыты. Получение кислорода и его свойства. Взаимодействие металлов с растворами кислот и солей.		
	Лекция №9. Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства неметаллов IV – VII групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2	
	Лекция №10. Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	
	Практические занятия	2	
Практическое занятие №7. Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека.			
Тема 3.3.	Содержание учебного материала	4	

Идентификация неорганических веществ	<p>Практическое занятие №8. «Идентификация неорганических веществ».</p> <p>Решение Экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, пораспознаванию и получению металлов и неметаллов. Идентификация неорганических веществ с использованием их физико-химических свойств,</p>	2	ЛР 03 ЛР 07 МР 01 МР 03
--------------------------------------	---	---	--

	характерных качественных реакций. Качественные реакции на сульфат-, карбонат-, хлорид анионы, на катион аммония.		ПР6 05 ПР6 08 ПР6 09
Контрольная работа №2.	«Свойства неорганических веществ».	2	
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ		24	
Тема4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала	4	
	Лекция №11. Появление и развитие органической химии. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. 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. Зависимость свойств веществ от химического строения молекул. Изомерия и изомеры. Понятие о функциональной группе. Радикал. Принципы классификации органических соединений. Международная номенклатура и принципы номенклатуры органических соединений. Понятие об азотсодержащих соединениях, биологически активных веществах (углеводах, жирах, белках и др.), высокомолекулярных соединениях(мономер, полимер, структурное звено).	2	ЛР01 ЛР03 ЛР07 МР03 МР06 МР11 МР13 МР14 ПР602 ПР603 ПР604 ПР611 ПР612
	Демонстрации. Модели гомологов и изомеров органических веществ.		
	Лабораторный опыт. Изготовление молекул органических веществ.		
	Практическое занятие №9. Номенклатура органических соединений отдельных		

	<p>классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращённых структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчёты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементарного состава(в%).</p>	2	
<p>Тема 4.2. Свойства органических соединений</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>1 2</p>	<p>ЛР02</p>
	<p>Лекция №12. 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):</p>	2	<p>ЛР 04 ЛР 05 МР 02 МР 03</p>

	<p>-предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;</p> <p>-непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетилена как источника высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов.</p>		<p>MP 05 MP 07 MP 12 MP 13</p>
	<p>Демонстрации. Отношение метана, этилена, ацетилена и бензола к растворам перманганата калия и бромной воде</p>		<p>MP 15 ПР6</p>
	<p>Лекция №13. Кислородосодержащие 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.</p>	<p>2</p>	<p>01 ПР6 06 ПР6 08 ПР6 09</p>
	<p>Демонстрации. Качественные реакции на многоатомные спирты. Качественные реакции на фенол. Окисление альдегидов и глюкозы в кислоту с помощью гидроксида меди(II)</p>		<p>ПР6 10 ПР6 11 ПР6</p>
	<p>Лабораторные опыты. Свойства уксусной кислоты, общие со свойствами минеральных кислот. Доказательство непредельного характера жидкого жира.</p>		<p>12</p>
	<p>Лекция №14. Азотсодержащие соединения (амины, аминокислоты, белки). Высокомолекулярные соединения (синтетические и биологически-активные). Мономер. Полимер, структурное звено. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Генетическая связь между классами органических соединений.</p>	<p>2</p>	
	<p>Демонстрации. Цветные реакции белков</p>		
	<p>Лабораторные опыты. Изготовление шаростержневых и объёмных моделей изомерных аминов. Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке.</p>		

Практическое занятие №10. Свойства органических соединений отдельных

классов (тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения): предельные (алканы и циклоалканы), непредельные (алкены, алкины и алкадиены) и ароматические углеводороды, спирты и фенолы, карбоновые кислоты и эфиры, альдегиды и кетоны, амины и аминокислоты, высокомолекулярные соединения. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.

2

	Практическое занятие №11. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства органических соединений отдельных классов.	2	
	Практическое занятие №12 «Превращение органических веществ при нагревании» Получение этилена и изучение его свойств». Моделирование молекулы химических превращений на примере этана, этилена, ацетилен и др.	2	
Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала	8	ЛР0 1
	Лекция №15. Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов- источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращение белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.	2	ЛР0 2 ЛР0 3 МР0 1 МР0 3
	Лекция №16. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлороорганические производные, альдегиды и др.) смысл показателя предельно допустимой концентрации	2	МР0 4 МР0 5 МР0 7 МР0 8 МР1 3
	Практическое занятие №13. «Идентификация органических соединений отдельных классов» (на примере альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, белков и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций. Денатурация белка при нагревании. Цветные	2	МР1 4 ПР6 01 ПР6 07

	<p>реакции белков, Возникновение аналитического сигнала с точки зрения химических процессов при протекании качественной реакции, позволяющей идентифицировать предложенные органические вещества.</p>		<p>ПР6 09 ПР6 11 ПР6 12</p>
Контрольная работа № 3.	«Структура и свойства органических веществ»».	2	
Раздел. 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций		4	
Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Содержание учебного материала	4	<p>ЛР 02 ЛР 03</p>
	Лекция №17. Скорость реакции, её зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры (правило Вант-Гоффа), площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты	2	<p>ЛР 08 МР 01</p>

	химических реакций. Экзо- и эндотермические реакции. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Принцип Ле-Шателье. Катализаторы и ингибиторы.		MP 02 MP 03 MP 06
	Практическое занятие №14. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции, в т. ч. с позиций экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье, для нахождения направления смещения равновесия химической реакции анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	MP 07 MP 11 MP 12 MP 15 ПР6 08 ПР6 09
Раздел 6. Растворы		4	
Тема 6.1. Понятие	Содержание учебного материала	2	ЛР 01
	Лекция №18. Растворение как физико - химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов. Растворимость. Массовая доля растворённого вещества. Смысл показателя предельно допустимой концентрации и его использование в оценке экологической безопасности. Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; опасность воздействия на живые организмы определённых веществ.	2	ЛР0 2 ЛР0 3 ЛР0 5 ЛР0 6 MP 03 MP 04 MP 14 ПР6 07

			ПР6 10 ПР6 11
Тема 6.2. Исследование свойств растворов	Основное содержание	2	ЛР 03 ЛР0 4 ЛР0 8 МР 02 МР 07 ПР6 07 ПР6 09 ПР6 10 ПР6 11
	Практическое занятие №15. «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной (массовой,%) концентрации (с практико-ориентированными вопросами), определение среды водных растворов. Решение практико-ориентированных расчётных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.	2	
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		6	
Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека		6	

Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Содержание учебного материала	6	ЛР0 1
	Лекция № 19. Новейшие достижения науки и химической технологии. Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины. Правила поиска и анализа химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет).	2	ЛР0 2 ЛР0 4 МР0 3 МР0 4
	Практическое занятие №16. Поиск и анализ кейсов о применении химических веществ и технологий с учётом будущей профессиональной деятельности по темам: важнейшие строительные материалы, конструкционные материалы, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные вещества, бытовая химия.	2	МР0 5 МР0 8 МР0 9 МР1 6 МР1 7
	Практическое занятие №17. Защита: Представление результатов решения кейсов в форме мини-доклада с презентацией.	2	МР1 8 ПР6 02 ПР6 06 ПР6 09 ПР6 11 ПР6 12
Промежуточная аттестация			
Всего		7 8	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Лаборатория химии

Основное оборудование: Анализатор спектра в диапазоне: инфразвук, звук, ультразвук, виброметр; Анемометр; Аспиратор АМ-0059; Весы CAS MW-300T; Весы аналитические Ohaus AR 2140 210 гр; Дистиллятор ДЭ-4; Доска аудиторная; Доска поворотная; Иономер И-500; Люксметр ТКП-ПКМ; Мониторы облачные; Стол для весов; Столы компьютерные; Стол лабораторный низкий; Стол лабораторный островной; Стол лабораторный пристенный; Столы письменные; Стол-мойка; Стулья лабораторные; Сушилка ПЭ-2000; Сушильный шкаф ШСВл-80; Холодильник Бирюса; Шкаф вытяжной; Шкаф для химической посуды; Шкаф для хранения кислот и щелочей.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С. А. Химия: учебник для 10 класса.- Москва: Издательство «Просвещение», 2023.
2. Габриелян О. С., Остроумов И. Г., Сладков С. А. Химия: учебник для 11 класса.- Москва: Издательство «Просвещение», 2023.
3. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей социально-экономического и гуманитарного профилей: учебник/ О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов. – Издательский центр «Академия», 2020.- 208 с., цв. ил.
4. Габриелян О.С. Химия для профессий и специальностей технического профиля: учебник/ О. С. Габриелян, И. Г. Остроумов. –4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-256 с., цв. ил.
5. Габриелян О. С. Химия в тестах, задачах и упражнениях: учеб. Пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / О. С. Габриелян., Г, Г. Лысова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.-224 с.
6. Анфиногенова, И. В. Химия. Базовый уровень: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / И. В. Анфиногенова, А. В. Бабков, В. А. Попков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 290 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16098-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530422>
7. Клюев, М. В. Органическая химия : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. В. Клюев, М. Г. Абдуллаев. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15288-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520093>

Дополнительная литература

1. Ерохин Ю.М. Химия: задачи и упражнения учеб. пособие / Ю.М. Ерохин.-2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.
2. Глинка, Н.Л. Общая химия: учебное пособие / Глинка Н.Л. — Москва : КноРус, 2020. — 749 с. — Текст: электронный // ЭБС BOOK [сайт]. - URL: <https://book.ru/book/935925>

3. Химия: учебник для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев, Г. Н. Фадеев, А. М. Голубев, В. Н. Шаповал ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 431 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452143>

4. Олейников, Н.Н. Химия. Алгоритмы решения задач и тесты: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Н. Олейников, Г. П. Муравьева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452906>

5. Химия. Задачник : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. А. Лебедев [и др.] ; под общей редакцией Г. Н. Фадеева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 238 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452161>

Электронные ресурсы

1. www.pvg.mk.ru (олимпиада «Покори Воробьевы горы»).
2. www.hemi.wallst.ru (Образовательный сайт для школьников «Химия»).
3. www.alhimikov.net (Образовательный сайт для школьников).
4. www.chem.msu.su (Электронная библиотека по химии).
5. www.enauki.ru (интернет-издание для учителей «Естественные науки»).
6. www.1september.ru (методическая газета «Первое сентября»).
7. www.hvsh.ru (журнал «Химия в школе»).
8. www.hij.ru (журнал «Химия и жизнь»).
9. www.chemistry-chemists.com (электронный журнал «Химики и химия»)

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата <i>(по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)</i>	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
ЛР01	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
ЛР02	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
ЛР03	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 Раздел 3. Тема 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
ЛР04	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 6. Тема 6.2 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
ЛР05	Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 6. Тема 6.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение задач

ЛР06	Раздел 6. Тема 6.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
ЛР07	Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Тема 4.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы

		Решение задач
ЛР08	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 6. Тема 6.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
Метапредметные		
МР01	Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.3 Раздел 5. Тема 5.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
МР02	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
МР03	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 3. Тема 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
МР04	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.3 Раздел 6. Тема 6.1 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
МР05	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы

MP06	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 5. Тема 5.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
MP07	Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата

		Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
MP08	Раздел 4. Тема 4.3 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
MP09	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
MP10	Раздел 2. Тема 2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение задач
MP11	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 5. Тема 5.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
MP12	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
MP13	Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3	Устный опрос, собеседование Выполнение практической работы Решение задач
MP14	Раздел 4. Тема 4.1, 4.3 Раздел 6. Тема 6.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
MP15	Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Выполнение практической

		работы Решение задач
MP16	Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Написание реферата Выполнение практической работы
MP17	Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование

		Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
MP18	Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение задач
Предметные		
ПР601	Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
ПР602	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
ПР603	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
ПР604	Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение задач
ПР605	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение задач
ПР606	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 7. Тема 7ю1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач

ПР607	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 4. Тема 4.3 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
ПР608	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.3 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата

		Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
ПРб 09	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1 Раздел 6. Тема 6.2 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач Решение контрольной работы
ПРб 10	Раздел 2. Тема 2.1 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 6. Тема 6.1, 6.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
ПРб 11	Раздел 6. Тема 6.1, 6.2 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач
ПРб 12	Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 7. Тема 7.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение кейса Написание реферата Выполнение практической работы Решение задач

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебному предмету**

ООП.12 ХИМИЯ

**программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Форма обучения: очная

ВЛАДИВОСТОК 2023

1. Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.12 «Химия»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме другие формы контроля/дифференцированного зачета (с использованием оценочного средства выполнение письменных заданий, тестирование).

2. Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результат аобучения	Наименование результата обучения
личностные	
ЛР0 1	сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами
ЛР0 2	готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом
ЛР0 3	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности
ЛР0 4	готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни
ЛР0 5	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем
ЛР0 6	неприятие действий, приносящих вред окружающей среде
ЛР0 7	совершенствование языковой и читательской культуры как средств взаимодействия между людьми и познания мира
ЛР0 8	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе
метапредметные	
МР0 1	умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
МР0 2	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем
МР0 3	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания
МР0 4	владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов

МР0 5	умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей
------------------	--

MP06	владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами
MP07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения
MP08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
MP09	владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развёрнуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
MP10	понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы
MP11	выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы
MP12	оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
MP13	самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений
MP14	способствовать формированию и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
MP15	умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям
MP16	способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе
MP17	способность понимать эмоциональное состояние других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию
MP18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека
предметные	
ПР601	сформированность представлений: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде
ПР602	владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия(химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, -d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объём, углеродный скелет,

	функциональная
--	----------------

	<p>группа, радикал, изомерия, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества(углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решётка, типы химических реакций (окислительно -восстановительные, экзо- и эндотермические , реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции химическое равновесие), теории и законы(теория химического строения органических веществ А, М, Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеев, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получения и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека</p>
ПР6 03	<p>умение выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями другихестественнонаучных предметов</p>
ПР6 04	<p>умение использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ(этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, улекислый газ, аммиак, гашённая известь, негашённая известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравненийреакций</p>
ПР6 05	<p>умение устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определённым классам и группам соединений характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная)), типы кристаллических решёток веществ; классифицировать химические реакции</p>
ПР6 06	<p>владение основными методами научного познания веществ и химическихявлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)</p>
ПР6 07	<p>умение проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненныхситуациях, связанных с веществами и их применением</p>
ПР6 08	<p>умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам «Металлы» и « Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении , веществами и лабораторным оборудованием; представлять</p>

	результаты
--	------------

	химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов
ПР6 09	умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)
ПР6 10	умение соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации
ПР6 11	умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
ПР6 12	умение использовать рельефно точечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся

3. Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы строения вещества				
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	ЛРО 2	Способность осознавать свои конституционные права и обязанности, уважение закона и правопорядка в информационной сфере	Вопросы для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), Тема 1.1 Реферат 1 (п.5.2)	Вопросы теста 1-11 (п. 6.1) Кейс №2 (п.6.4) Вопросы на собеседование 20, 21, 22, 25(п. 6.3)
	ЛРО 4	Способность сформировать нравственное сознание, этического поведения с использованием информационно-коммуникационных технологий		
	МРО 3	Способность ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач		

	<p>ПР6 02</p>		
--	-------------------	--	--

Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия(химический элемент, атом,

		электронная оболочка атома, s-, p-, -d- электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь		
Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева	ЛР01	Способность формировать чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами процессами;	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), Тема 1.2	Вопросы теста 12-27 (п. 6.2); Кейс №1 (п. 6.4)
	ЛР04	Способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;		
	МР04	Способность владеть видами деятельности по получению нового знания		
	МР06	Способность формирования научного типа мышления		
	МР11	Способность выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений		
				Вопросы на собеседование 23-24(6.3)

		участников, обсуждать результаты совместной работы		
--	--	--	--	--

	ПР6 03	Способность сформированность умений выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий,		
Раздел 2. Химические реакции				
Тема 2.1. Типы химических реакций	ЛРО 2	Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-6), Тема 2.2	Вопросы теста 28-36 (п. 6.2) Вопрос на собеседование 27 (6.3)
	ЛРО 3	Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности		
	ЛРО 4	Способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	МРО 4	Способность владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		

МР0 5	Способность и умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей
МР1 2	Способность оценивать качество своего вклада и

		каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных		
	ПР6 05	Способность и умение устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определённым классам и группам соединений характеризовать их составы важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная)), типы кристаллических решёток веществ; классифицировать химические реакции		
	ПР6 06	Способность и владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)		

	<p>ПРб 07</p> <p>Способность и умение проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия</p>	
--	---	--

		решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением		
	ПР6 10	Способность и умение соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей среды;		
	ПР6 11	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья		
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	ЛР0 3	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-4), Тема 2.2 Реферат 2 (п. 5.2)	Вопросы теста 37-47 (п. 6.2) Вопрос на собеседование 26, 31, 32(п 6.3)
	ЛР0 4	способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	ЛР0 8	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		

МРО 2	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;		
МРО 9	Способность владеть различными способами общения и взаимодей-		

		ствия, аргументированности диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;		
	МР1 1	Способность выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
	ПР6 08	Способность и умение планировать и выполнять химический эксперимент, проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности		
	ПР6 09	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		

Контрольн ая работа №1.				Задания КР №1(п.6.1)
Раздел 3.Строение и свойства неорганических веществ				
Тема3.1. Классификац ия,	ЛР0 2	Способность и готов- ность к продолжению образования и повыше-	Вопросы и задания для собеседован ия	Вопросы теста 48- 62 (п. 6.2)

номенклатура строение неорганических веществ		ния квалификации в избранной профессиональной деятельности	(п. 5.1, вопросы 1-5), Тема 3.1 Реферат 5 (п.5.2)	Вопрос на собеседование 33(п 6.3)
	ЛР0 8	Способность и осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектно- исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.		
	МР0 8	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР0 9	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированности диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	МР1 2	Способность оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		

	ПРб 02	Способность и владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия(химический	
--	-----------	--	--

		<p>элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, -d- электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объём, кристаллическая решётка, типы химических реакций (окислительно-восстановительные, экзо-и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие, теории и законы. Теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеев, закон сохранения массы.</p>		
	<p>ПР6 03</p>	<p>Способность и умение выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений;</p>		
	<p>ПР6 04</p>	<p>Способность и умение использовать наименования химических соединений по номенклатуре IUPAC.</p>		

	ПРб 09	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
--	-----------	---	--	--

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	ЛР0 2	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-4), Тема 3.2 Реферат 4 (п. 5.2)	Вопросы теста 63-76 (п. 6.2) Вопросы на собеседование 35-41 (п. 6.3)
	ЛР0 3	Способность к использованию достижений современной химической науки		
	ЛР0 4	Способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	ЛР0 8	Способность и осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность		
	МР0 3	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР0 6	Способность владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами		
	МР0 7	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности		
	ПР6 03	Способность формировать умения выявлять характерные признаки и взаимосвязь		

	изученных понятий,	
ПРб 04	Способность и умение использовать наименования химических соединений по номенклатуре IUPAC	
ПРб 06	Способность к владению основными методами	

		научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)		
	ПР6 09	Способность анализировать химическую информацию		
Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ	ЛР0 3	Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения своего уровня	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-4), Тема 3.3	Вопросы теста 77-101 (п. 6.2)
	ЛР0 7	Способность и совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира		
	МР0 1	Способность и умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне,		
	МР0 3	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач,		
	ПР6 05	Способность и умение устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определённым классам и группам соединений характеризовать их состав и важнейшие свойства;		

	<p>ПРб 08</p> <p>Способность и умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную</p>	
--	---	--

		кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков;		
	ПР609	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
Контрольная работа №2.				Задания КР №2(п.6.1)
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ				
Тема4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Л Р 01	Способность к химически грамотному поведению в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами	Вопросы и задания для собеседования	Вопросы теста 102-111 (п. 6.2) Кейс 3 (п.6.4) Вопросы на собеседование 1,2(п 6.3)
	Л Р 03	Способность использовать достижения современной химической науки для повышения своего уровня		
	М Р0 6	Способность владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией,		

<p>М Р1 1</p>	<p>Способность выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы</p>	<p>я (п. 5.1, вопросы 1-7), Тема 4.1</p>	<p>Вопрос на собеседовании 34(6.3)</p>
<p>М Р1 4</p>	<p>Способность постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;</p>		

	ПР6 02	Способность и владение системой химических знаний, которая включает основополагающие понятия: углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород, азот-содержащие соединения, и др.		
	ПР6 03	Способность выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий,		
	ПР6 04	Способность и умение использовать номенклатуру IUPAC		
	ПР6 12	Способность использовать рельефноточечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся		
Тема 4.2. Свойства органических соединений	ЛР0 2	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы	Вопросы теста 112-123 (п. 6.2) Кейс 4 (п. 6.4) Вопросы на собеседование 40-
	МР0 2	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем		

	<p>MP1 2</p> <p>Способность оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях,</p>	<p>1-8), Тема 4.2</p>	<p>43(6.3) Вопросы на собеседование 3- 19(6.3)</p>
--	--	-----------------------	---

		проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	ПРБ 06	Способность владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование);		
	ПРБ 09	Способность сформировать умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);		
	ПРБ 11	Способность применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья;		
Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека	ЛРО 3	Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной	Вопросы и задания для	Кейс 5 (п. 6.4)

	<p>МРО 3</p>	<p>Способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных способов распознавания органических веществ (например альдегидов, спиртов, углеводов, уксусной кислоты, белки и т.п.) с использованием их физико-химических свойств и характерных качественных реакций.</p>	<p>собеседования (п. 5.1, вопросы 1-5), Тема 4.3</p>	<p>Вопросы на собеседования 7,9,11-13,17</p>
--	------------------	---	--	--

	МР0 5	Способность уметь пере-носить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания изразных предметных областей;		
	МР0 7	Способность		
	ПРб 01	Способность сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношенияк своему здоровью и природной среде		
	ПРб 09	Способность сформировать умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников(средств массовой информации, сеть Интернет и другие);		

	ПРб 11	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений для обучающихся	
--	-----------	---	--

		с ограниченными возможностями здоровья		
	ПРб 12	Способность использовать рельефноточечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся		
Контрольная работа № 3.				Задания КР №3 (п.б.1)
Раздел. 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций				
Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие	ЛР0 2	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-11), Тема 5.1	Вопросы теста 125-134 (п. 6.2) Кейс 4 (п. 6.4) Вопросы на собеседование 2 8-30(п 6.3.)
	ЛР0 3	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения своего уровня профессиональной деятельности		
	ЛР0 8	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		

	<p>МРО 1</p> <p>Способность и умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать</p>	
--	---	--

		соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	МР0 2	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;		
	МР0 3	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МР0 6	Способность владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами		
	МР0 7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		
	МР1 1	Способность выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		

	MP1 2	Способность оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение		
--	----------	---	--	--

		в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным		
	МР1 5	Способность и умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	ПР6 08	Способность и умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков;		
	ПР6 09	Способность формировать умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);		
Раздел 6. Растворы				

<p>Тема 6.1. Понятие о растворах</p>	<p>ЛР0 1</p>	<p>Способность и сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами процессами</p>	<p>Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-4), Тема 6.1 – 6.2</p>	<p>Вопрос 26 (п 6.3)</p>
--	------------------	---	--	--------------------------

	ЛРО 2	Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом		
	ЛРО 3	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности		
	ЛРО 5	Способность сформировать экологическую культуру, понимать влияние социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем		
	ЛРО 6	Способность к неприятию действий, приносящих вред окружающей среде		
	МРО 3	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МРО 4	Способность овладением видами деятельности по получению нового знания		

МР1 4	Способность к формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;
ПР6 07	Способность и умение проводить расчёты по

		химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массовой доли растворённого вещества, массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества;		
	ПРб 10	Способность и умение соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации		
	ПРб 11	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений для обучающихся ограниченными возможностями здоровья		
Тема 6.2. Исследование свойств растворов	ЛРО 3	Способность овладеть умением использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-4), Тема 6.1 – 6.2 Реферат 3 (п.	Вопросы теста 135-139 (п. 6.2) Кейс 4 (п. 6.4)

	ЛРО 4	Способность использовать достижения современной химической науки и химических	5.2)	
--	----------	--	------	--

		технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности		
	МР0 2	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;		
	МР0 7	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы ирешения		
	ПР6 07	Способность и умение проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами иих применением		
	ПР6 09	Способность формировать умения анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников(средств массовой информации, сеть Интернет и другие);		

	ПРб 10	Способность и умение соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего	
--	-----------	--	--

		здоровья и окружающей среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации		
	ПРБ 11	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания веществ и химических явлений для обучающихся ограниченными возможностями здоровья		
Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека				
Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	ЛРО 1	Способность и сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами	Вопросы и задания для собеседования (п. 5.1, вопросы 1-8), Тема 7.1 Реферат 6, 7 (п. 5.2)	Вопросы на собеседование 43-45(6.3)
	ЛРО 2	Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом		

ЛР0 4	Способность и готовности способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни
МР0 2	Способность владеть навыками учебно- исследо-

		исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;		
	МР0 4	Способность владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов;		
	МР0 5	Способность и умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		
	МР0 8	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР0 9	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия		
	МР1 2	Способность оценивать качество своего вклада и каждого участника команды в общий результат по разработанным критериям, осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и		

		воображение, быть инициативным		
--	--	-----------------------------------	--	--

	MP1 6	Способность понимать свое эмоциональное со-стояние, видеть направления развития собственной эмоциональной сферы, быть уверенным в себе;		
	MP1 7	Способность к эмпатии, включающей способность понимать эмоциональное состояние других		
	MP1 8	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека		
	ПР6 02	символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получения и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека		
	ПР6 06	Способность и владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)		

ПРб 09	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)
ПРб 11	Способность и умение применять знания об

		основных доступных методах познания веществ и химических явлений для обучающихся ограниченными возможностями здоровья		
	ПР612	Способность использовать рельефноточечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся		

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его вФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы строения вещества				
Тема 1.1 Практическое занятие № 1	ЛР02	Способность осознавать свои конституционные права и обязанности, уважение закона и правопорядка в информационной сфере	Практическая работа №1(п.5.4)	Решение задачи 2, 20,29,30 (п 6.5)
	ЛР04	Способность сформировать нравственное сознание, этического поведения с использованием информационно-коммуникационных технологий		
	МР03	Способность ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях для решения информационных задач		

	ПР602	Способность владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия(химический элемент, атом, электронная оболочка		
--	-------	--	--	--

		атома, s-, p-, -d- электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность , степень окисления, химическая связь		
Тема 1.2 Практическ ое занятие № 2	ЛР01	Способность формировать чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами;	Практическа я работа №2(п.5.4)	Решение задачи 22, 31, 32(п 6.5)
	ЛР04	Способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни;		
	МР04	Способность овладеть видами деятельности по получению нового знания		
	МР06	Способность формирования научного типа мышления		
	МР11	Способность выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений		

		участников, обсуждать результаты совместной работы	
	ПР603	Способность выявлять характерные признаки и	

		взаимосвязь изученных понятий		
Раздел 2. Химические реакции				
Тема 2.1 Практическое занятие № 3-4	ЛР02	Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Практическая работа №3 -4(п.5.4)	Решение задачи 28, 33- 35 (п 6.5)
	ЛР03	Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности		
	ЛР04	Способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	МР04	Способность владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	МР05	Способность и умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		

	ПР605 Способность и умение устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к		
--	--	--	--

		определённым классам и группам соединений характеризовать их составы важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решёток веществ; классифицировать химические реакции		
	ПРБ 06	Способность и владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)		
	ПРБ 07	Способность и умение проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением		

	<p>ПРб 10</p> <p>Способность и умение соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя</p>		
--	--	--	--

		предельной допустимой концентрации		
	ПР611	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания вещества химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья		
Тема 2.2 Практическое занятие № 5	ЛР03	Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Практическая работа №5(п.5.4)	Решение задачи 26, 36(п 6.5)
	ЛР04	Способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	ЛР08	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР02	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем		

MP09	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств
MP11	Способность выбирать тематику и методы совместных действий с

		учётom общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		
--	--	---	--	--

	<p>ПР608</p> <p>Способность и умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении , веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакции формулировать выводы на основе этих результатов</p>	
--	---	--

	ПР609	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
Раздел 3.Строение и свойства неорганических веществ				
Тема 3.1 Практическое занятие № 6	ЛР02	Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Практическая работа №6(п.5.4)	Решение задачи 37, 38 (п 6,5)
	ЛР08	Способность и осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР08	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	МР09	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием		

	языковых средств	
ПР602	Способность и владение системой химических знаний, которая включает: основополагающие	

		<p>понятия(химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, -d- электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность , степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объём, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества(углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решётка, типы химических реакций (окислительно - восстановительные, экзо- и эндотермические , реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции химическое равновесие), теории и законы(теория химического строения органических веществ А, М, Бутлерова, теория эдектролитической диссоциации, периодический закон Д.И.Менделеев, закон сохранения массы),</p>		
--	--	---	--	--

		закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах,		
--	--	--	--	--

		составе, получения и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека		
	ПР6 03	Способность и умение выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов		

	<p>ПРб 04</p> <p>Способность и умение использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашённая известь, негашённая известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций</p>		
--	--	--	--

	ПР609	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
Тема 3.2 Практическое занятие № 7	ЛР02	Способность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом;	Практическая работа №7(п.5.4)	Решение задачи 9, 39, 40 (п 6.5.)
	ЛР03	Способность уметь использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;		
	ЛР04	Способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		
	ЛР08	Способность и осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов		

	познания	
MP06	Способность владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами	

	MP07	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		
	ПР603	Способность формировать умения выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий		
	ПР604	Способность и умение использовать наименования химических соединений международного союза IUPAC, подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений реакций		
	ПР606	Способность и владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)		
	ПР609	Способность формировать умение анализировать химическую информацию		
Тема 3.3 Практическое занятие № 8	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Практическая работа	Решение задачи 41, 42 (п 6.5)

ЛР07	Способность и совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	№8(п.5.4)	
МР01	Способность и умение самостоятельно формулировать и		

		актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	МР 03	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	ПРб 05	Способность и умение устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических веществ к определённым классам и группам соединений характеризовать их составы важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решёток веществ; классифицировать химические реакции		

	<p>ПРб 08</p> <p>Способность и умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена,</p>		
--	---	--	--

		<p>определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония;</p> <p>решать экспериментальные задачи по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении, веществами и лабораторным оборудованием;</p> <p>представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций</p> <p>формулировать выводы на основе этих результатов</p>		
	ПР6 09	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ				
Тема 4.1 Практическое занятие № 9	ЛРО 1	Способность сформировать чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами	Практическая работа №9(п.5.4)	Решение задачи 27, 43,44 (п 6.5.)

	ЛРО 3	Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального	
--	----------	---	--

		развития в выбранной профессиональной деятельности		
	ЛРО 7	Способность и совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира		
	МРО 3	способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	МРО 6	Способность владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией,		
	МР1 1	Способность выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы		

	МР1 3	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов,		
--	----------	---	--	--

		собственных возможностей и предпочтений		
	МР 14	Способность формирования и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	ПРб 02	Способность и владение системой химических знаний, которая включает основополагающие понятия: углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено и др. высокомолекулярные соединения; теории и законы (теория химического строения органических веществ А. М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеев и др.)		

	<p>ПРб 03</p> <p>Способность и умение выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов</p>		
--	---	--	--

	ПРб 04	Способность и умение использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших органических и неорганических веществ; составлять формулы, уравнения химических реакций, объяснять их смысл;		
	ПРб 11	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания вещества химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья		
	ПРб 12	Способность и умение использовать рельефноточечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся		
Тема 4.2 Практическое занятие № 10- 12	ЛРО 2	Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом	Практические работы №10-12 (п.5.4)	Решение задачи 1(п.6.5) Решение задачи 1,7,8,13- 19,23, 47, 48(п 6.5.)
	ЛРО 4	Способность и готовность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		

	ЛРО 5	Способность к сформированной экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной	
--	----------	--	--

		среды, осознание глобального характера экологических проблем		
	MP 02	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем		
	MP 03	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания		
	MP 07	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		
	MP 13	Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений		
	MP 15	Способность и умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		

	ПРб 01	Способность сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучн ойкартины мира, роли	
--	-----------	--	--

		<p>химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде</p>		
	<p>ПРБ 06</p>	<p>Способность к владению основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)</p>		

	<p>ПРб 08</p> <p>Способность и умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид- анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам «Металлы» и «Неметаллы») в соответствии с правилами техники безопасности при обращении , веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме</p>		
--	---	--	--

		записи уравнений соответствующих реакции формулировать выводы на основе этих результатов		
	ПРб 09	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	ПРб 10	Способность и умение соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации		
	ПРб 11	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания вещества химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья		
	ПРб 12	Способность и умение использовать рельефноточечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся		

<p>Тема 4.3 Практическое занятие № 13</p>	<p>ЛРО 1</p>	<p>Способность сформировать чувство гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в</p>	<p>Практическая работа № 13(п.5.4)</p>	<p>Решение задачи 45,46 (6.5.)</p>
---	------------------	---	--	------------------------------------

		<p>профессиональной деятельности и в быту обращении с химическими веществами, материалами и процессами</p>		
	ЛРО 2	<p>Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом</p>		
	ЛРО 3	<p>Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности</p>		
	МРО 1	<p>Способность и умение самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности</p>		

	МР0 3	Способность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных способов распознавания органических веществ на примере альдегидов, спиртов, углеводов, уксусной кислоты, белка ит.п.) с использованием их	
--	----------	--	--

		физико-химических свойств и характерных качественных реакций.		
	MP 04	Способность овладеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	MP 05	Способность и умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		
	MP 07	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		
	MP 08	Способность овладеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		

	<p>MP 13</p> <p>Способность самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы, ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях, самостоятельно составлять план решения проблемы с учётом имеющихся ресурсов,</p>		
--	---	--	--

		собственных возможностей и предпочтений		
	МР 14	Способность формирования и проявления широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень		
	ПРБ 01	Способность сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		
	ПРБ 07	Способность сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, её функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде		

	ПРб 09	Способность и умение анализировать химическую информацию,	
--	-----------	--	--

		получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	ПР611	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания вещества химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья		
	ПР612	Способность и умение использовать рельефноточечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся		
Раздел. 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций				
Тема 5.1 Практическое занятие № 14	ЛР02	Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом		
	ЛР03	способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Практическая работа № 14(п.5.4)	Решение задачи 10-12, 49,50 (п 6.5.)

ЛР08	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе
МР01	Способность и умение самостоятельно

		<p>формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности</p>		
	MP 02	<p>Способность овладеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем</p>		
	MP 03	<p>способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания</p>		
	MP 06	<p>Способность владеть научным типом мышления, владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами</p>		
	MP 07	<p>Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения</p>		

	<p>МР 11</p> <p>Способность выбирать тематику и методы совместных действий с учётом общих интересов и возможностей каждого члена коллектива, принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать</p>	
--	---	--

		результаты совместной работы		
	MP15	Способность и умение давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям		
	ПР608	Способность и умение планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков;		
	ПР609	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
Раздел 6. Растворы				
Тема 6.2 Практическое занятие № 15	ЛР03	Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	Практическая работа №	Решение задачи

	ЛР04 Способность использовать достижения современной химической науки и химических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности	15(п.5.4)	
--	--	-----------	--

	ЛР08	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР02	Способность владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем		
	МР07	Способность выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения		
	ПР607	Способность и умение проводить расчёты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением		
	ПР609	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		

	ПР610	Способность и умение соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей		
--	-------	--	--	--

		среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определённых веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации		
	ПР611	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания вещества химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья		
Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека				
Тема 7.1 Практические занятия № 16-17	ЛР01	Способность и сформированность чувства гордости и уважения к истории и достижениям отечественной химической науки; химически грамотное поведение в профессиональной деятельности и в быту при обращении с химическими веществами, материалами и процессами	Практическая работа №16-17 (п.5.4)	
	ЛР02	Способность и готовность к продолжению образования и повышения квалификации в избранной профессиональной деятельности и объективное осознание роли химических компетенций в этом		
	ЛР04	Способность и готовности к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни		

	MP03	Способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач,	
--	------	--	--

		применению различных методов познания		
	MP 04	Способность владеть видами деятельности по получению нового знания, его интерпретации, преобразованию и применению в различных учебных ситуациях, в том числе при создании учебных и социальных проектов		
	MP 05	Способность и умение переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; интегрировать знания из разных предметных областей		
	MP 08	Способность владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления		
	MP 09	Способность владеть различными способами общения и взаимодействия, аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации, развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств		
	MP 16	Способность понимать свое эмоциональное состояние, видеть направления развития собственной эмоциональной		

	сферы, быть уверенным в себе	
MP 17	Способность понимать эмоциональное состояние	

		других, учитывать его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию		
	МР 18	способность принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности, признавать своё право и право других людей на ошибки, развивать способность понимать мир с позиции другого человека		
	ПРБ 02	символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получения и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека		
	ПРБ 06	Способность и владение основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование)		
	ПРБ 09	Способность и умение анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		

	ПРб 11	Способность и умение применять знания об основных доступных методах познания вещества химических явлений для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	
--	-----------	---	--

	ПР612	Способность и умение использовать рельефноточечную систему обозначений Л. Брайля для записи химических формул для слепых и слабовидящих обучающихся		
--	-------	---	--	--

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, защита сообщения, доклад, индивидуального / группового проекта, дифференцированных заданий, заданий практических работ)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов Химии, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов Химии, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры. Однако допускаются одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов Химии, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов, изучаемых Химии, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Оценка экспериментальных умений

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимися и письменного отчета за работу.

5 баллов - работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием; проявлены организационно - трудовые умения, поддерживаются чистота рабочего места и порядок (на столе, экономно используются реактивы).

4 балла - работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

3 балла - работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности на работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

2 балла - допущены две (и более) существенные ошибки в ходе: эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя; работа не выполнена, у учащегося отсутствуют экспериментальные умения.

Оценка умений решать расчётные задачи

5 баллов - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом;

4 балла - в логическом рассуждении и решения нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных ошибок.

3 балла - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

2 балла - имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении. Отсутствие ответа на задание.

Оценка письменных контрольных работ

5 баллов - ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

4 балла - ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

3 балла - работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

2 балла - работа выполнена меньше, чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок. Работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: выполнение письменных разноуровневых задач и заданий)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
------------------------------------	--

«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Контрольные вопросы и задания.

Раздел 1. Основы строения вещества

Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи

Проверяемые результаты обучения- ЛР 02, ЛР 04, МР 03, ПР 02, ПР 09

1. Чтобы было, если бы принцип Паули не соблюдался?
2. Что такое провал электрона?
3. Чем отличаются понятия валентности и степени окисления?
4. Почему, в отличие от большинства элементов- неметаллов, самые яркие представители их – галогены- не образуют аллотропных модификаций? Напишите структурные формулы веществ: CO, CaF₂, F₂, O F₂?
5. Докажите, что все типы химической связи имеют общую природу?

Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева

Проверяемые результаты обучения- ЛР 01, ЛР 04, МР 04, МР 06, ПР 03, ПР 08

1. Почему так похожи свойства лантана и лантаноидов, актиния и актиноидов?
2. Какова общая формула высшего гидроксида, соответствующего элементам VII группы? Каков его характер?
3. Почему водород, в отличие от всех других элементов, записывают в Периодической таблице Д.И. Менделеева дважды.

4. Почему элементы главных подгрупп второго и третьего периода называют химическими аналогами? В чём проявляется аналогия?

5. Составьте электронную и графическую формулу для химического элемента под номером 13.

Раздел 2. Химические реакции Тема

2.1. Типы химических реакций

Проверяемые результаты обучения- ЛР 02, ЛР 03, ЛР 04, МР 04, МР05, ПР05, ПР06, ПР07, ПР10, ПР11

1. Дайте характеристику реакции синтеза оксида серы VI

2. В чём проявляются особенности реакций замещения у органических веществ?

3. Дайте характеристику реакции метана с хлором по всем признакам классификации.

4. Рассчитайте тепловой эффект реакции окисления 70 кг азота в оксид азота II.

5. Расставьте коэффициенты в уравнениях реакций, укажите тип реакции:

а) $\text{FeCl}_2 + \text{Cl}_2 \rightarrow \text{FeCl}_3$; б) $\text{Al}(\text{OH})_3 \rightarrow \text{Al}_2\text{O}_3 + \text{H}_2\text{O}$; в) $\text{FeCl}_3 + \text{NaOH} \rightarrow \text{NaCl} + \text{Fe}(\text{OH})_3$ 6. При соединении 18г алюминия с кислородом выделяется 547 кДж теплоты. Составьте

термохимическое уравнение реакции

Тема 2.2. Электrolитическая диссоциация и ионный обмен

1. Какие вещества относятся к электролитам, а какие к неэлектролитам?

2. Заполните таблицу

pH	2	1 2	7	8	5	1 3	4
[H ⁺]							
[OH ⁻]							
Тип среды							

3. Составьте молекулярные и ионные уравнения реакций между веществами: а) KOH и MgCl₂

б) K₂CO₃ и HNO₃

4. Напишите полные и сокращённые ионные уравнения возможных реакций между попарно сливаемыми растворами солей: нитрат серебра, карбонат натрия, хлорид кальция, фосфат калия

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ

Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ

Проверяемые результаты обучения- ЛР03, ЛР04, ЛР08, МР02, МР09, ПР08, ПР09

1. Назовите общие классы неорганических веществ 2. Запишите структурную формулу серной кислоты

3. Какие вы знаете вещества с двойственной функцией?. Приведите примеры таких веществ и подтвердите такую двойственность свойств уравнениями соответствующих реакций

4. Выберите оксиды из следующих веществ

H ₂ SO ₄	SO ₃	Fe ₂ O ₃	CO ₂	H ₂ SiO ₃	CaCO ₃	CaO	CO
SiO ₂	NaOH	Al(OH) ₃	Mn ₂ O ₇	FeO	SO ₂	N ₂ O ₅	Na ₂ O

5. Отнесите природу оксидов. Ответы запишите в таблицу

Na ₂ O	SO ₂	K ₂ O	CuO	CrO ₃	Mn ₂ O ₇	SiO ₂	N ₂ O ₅
CaO	SO ₃	P ₂ O ₅	FeO	MnO	Al ₂ O ₃	BeO	Fe ₂ O ₃

основные	кислотные	амфотерные

--	--	--

6. Некоторая кислота содержит водород (2,2%), иод (55,7%) и кислород (42,1%). Определите простейшую формулу этой кислоты.

7. Выписать из списка веществ оксиды, основания, кислоты, соли и назвать их: H_2SO_4 , $Cu(OH)_2$, K_3PO_4 , CaO ,

8. Составить формулы соединений: а) оксида углерода(II), б) гидроксида меди (II), в) хлороводородной кислоты, г) сульфата натрия

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ

Проверяемые результаты обучения- ЛР04, ЛР08, МР03, МР06, МР07, ПР03, ПР04, ПР06, ПР09

1. Написать уравнения химических реакций, а к буквам г и д составить ионные формы:

а) $H_2SO_4 + Mg$ б) $Na_2O + HBr$ в) $H_2SO_3 + CaO$ г) $CaCO_3 + HCl$ д) $AlCl_3 + AgNO_3$ е) $Ba(OH)_2$

+ SiO_2

2. Осуществить переходы: калий \rightarrow оксид калия \rightarrow гидроксид калия \rightarrow сульфат калия

3. Задача: Сколько кг натрия потребуется для реакции взаимодействия с 16 кг серы, содержащей 25% примесей, если схема реакции: $Na + S \rightarrow Na_2S$

4. Сколько кг натрия потребуется для реакции взаимодействия с 16 кг серы, содержащей 25% примесей, если схема реакции: $Na + S \rightarrow Na_2S$

Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ

Проверяемые результаты обучения- ЛР03, ЛР07, МР01, МР03, ПР05, ПР08, ПР09

1. Написать химические формулы веществ, находящихся в трех колбах, если:

A. раствор из первой колбы окрашивает пламя в желтый, а из второй – в фиолетовый цвет;

B. при нагревании образца из третьей колбы с $NaOH$ появился запах аммиака;

C. при приливании раствора $AgNO_3$ во всех образцах выпали осадки белого цвета, причем в образце из третьей колбы осадок растворился при добавлении воды;

D. добавление раствора $BaCl_2$ способствовало выпадению белых осадков в образцах из второй и третьей колб;

E. приливание раствора HCl привело к бурному выделению газа в образце из второй колбы, причем этот газ вызвал помутнение раствора $Ca(OH)_2$.

Ответ подтвердить уравнениями соответствующих реакций в молекулярной и молекулярно-ионной форме.

2. Определить, в какой именно колбе содержится каждое из указанных веществ.

В четырех колбах без этикеток содержатся растворы следующих веществ: соляной кислоты, хлорида бария, сульфата калия, фосфата калия. Используя дополнительно раствор $AgNO_3$, определить, в какой именно колбе содержится каждое из указанных веществ. Ответ подтвердить уравнениями реакций в молекулярной и молекулярно-ионной форме.

3. Определить состав содержимого второй и третьей пробирок

В пять пробирок, содержащих растворы хлоридов калия, меди (II), бария, алюминия и железа (III), добавили раствор $NaOH$. Указать, в каких именно пробирках находились данные соли, если в первой пробирке выпал осадок белого цвета, в четвертой – голубого цвета, в пятой

– бурого цвета, а во второй и третьей осадка не образовалось. При помощи какого реагента можно определить состав содержимого второй и третьей пробирок? Ответ подтвердить уравнениями соответствующих реакций в молекулярной и молекулярно-ионной форме.

4. Указать, в какой именно пробирке находится каждая соль

В пять пробирок, содержащих растворы сульфатов натрия, марганца (II), меди (II), алюминия и хрома (III), добавили раствор NaOH. Указать, в какой именно пробирке находится каждая соль, если в четвертой пробирке выпал осадок голубого цвета, в третьей – синева- серого цвета, в первой и пятой пробирках – белого цвета, причем осадок в пятой пробирке растворился при добавлении избытка NaOH, а во второй пробирке осадка не образовалось. Ответ подтвердить уравнениями соответствующих реакций в молекулярной и молекулярно- ионной форме.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ

Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ
Проверяемые результаты обучения- ЛР07, МР03, МР06, МР13, МР14, ПР02, ПР03, ПР04, ПР11, ПР12

1. Какие вещества называются органическими?
2. На конкретных примерах поясните, что такое изомерия?
3. Чем отличается структурная изомерия от пространственной?
4. Что подразумевал А. М. Бутлеров под химическим строением вещества?
5. Назовите кислородосодержащие функциональные группы. Приведите примеры соединений, содержащих эти группы.
6. Приведите пример азотсодержащего ациклического соединения. Напишите его структурную формулу.
7. Напишите структурные формулы соединений, названия которых: а) пропен; б) пентин-1; в) 2-метилпентан; г) пропаналь; д) пентин-2; е) пропановая кислота

Тема 4.2. Свойства органических соединений
Проверяемые результаты обучения- ЛР05, МР02, МР03, МР15, ПР01, ПР06, ПР10, ПР11, ПР12

1. Расшифруйте следующую цепочку превращений. Назовите соединения А, Б, В: этан + $Cl_2 \rightarrow A$ + $Na \rightarrow B$ + $Br_2 \rightarrow B$
2. Какие соединения могут быть получены каталитическим окислением метана в различных условиях?. Напишите уравнения соответствующих реакций
3. Предложите способ получения 2-хлорпропана из 1-хлорпропана. Напишите уравнения соответствующих реакций.
4. Предложите способ очистки этана от примесей этилена. Напишите уравнения соответствующих реакций.
5. Предложите способы получения ацетилена из неорганических веществ. Напишите уравнения соответствующих реакций.
6. При взаимодействии бутадиена-1,3 с бромом возможно образование разных соединений, что это за соединения?
7. Какие ароматические углеводороды могут образоваться при дегидроциклизации н-октана? Что это за соединения?
8. Составьте уравнения реакции получения метилформиата \rightarrow сложного эфира метанола и муравьиной кислоты. В каких условиях следует проводить эту реакцию?

Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека.
Проверяемые результаты обучения- ЛР03, МР01, МР03, МР08, МР13, МР14, ПР01, ПР07, ПР09, ПР11, ПР12

1. В нашем распоряжении имеется газовая горелка и набор реактивов: 1) водный раствор NaOH; 2) разбавленная H_2SO_4 ; 3) водный раствор Na_2CO_3 ; 4) водный раствор $KMnO_4$; 5) бромная вода; 6) водный раствор $CuSO_4$; 7) аммиачный раствор оксида серебра; 8) вода.

В двух пробирках содержатся следующие вещества:

1 вариант: а) бензойная кислота; б) анилин

вариант: а) глюкоза; б) сахароза;

3 вариант: а) глюкоза; б) глицерин.

4 вариант: а) уксусная кислота; б) этиловый спирт.

5 вариант: а) формалин; б) этиловый спирт

С помощью минимального числа реактивов (указанных в начале работы) определите содержимое каждой из пробирок. Напишите уравнения соответствующих реакций.

Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций.

Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.

Проверяемые результаты обучения- ЛР02, ЛР 03, ЛР 08, МР01, МР02, МР03, МР06, МР07, МР15, ПР08, ПР09

1. Какую величину называют температурным коэффициентом?
2. Какие вещества называются катализаторами?
3. Как называются биологические катализаторы?
4. Во сколько раз изменится скорость реакции $2A + B \rightarrow A_2B$, если концентрацию вещества А увеличить в 2 раза, а концентрацию вещества В уменьшить в 2 раза?
5. Почему скоропортящиеся продукты хранят в холодильнике?
6. Почему на мукомольных заводах иногда происходят взрывы?
7. Почему жидкий бензин и этанол горят спокойно, а пары этих веществ в смеси с воздухом взрываются?
8. Какие реакции называются необратимыми?
9. Что называется химическим равновесием?
10. В какую сторону сместится химическое равновесие системы $AB \leftrightarrow A+B$, если повысить температуру на $30^\circ C$? Температурные коэффициенты прямой и обратной реакций соответственно равны 2 и 3.
11. В каком направлении сместится химическое равновесие системы $2CO + 2H_2 \leftrightarrow CH_4 + CO_2$, если концентрации всех веществ уменьшить в 2 раза?

Раздел 6. Растворы

Тема 6.1. Понятие о растворах

Проверяемые результаты обучения- ЛР01, ЛР02, ЛР03, ЛР05, ЛР06, МР03, МР04, МР14, ПР07, ПР10, ПР11

1. Какой раствор называется насыщенным, ненасыщенным? 2. Что называется растворимостью вещества?
3. Что называется массовой долей растворённого вещества?
4. Какая последовательность приготовления раствора?

Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека

Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека

Проверяемые результаты обучения- ЛР01, ЛР02, ЛР 03, ЛР04, МР05, МР08, МР17, МР18, ПР02, ПР06, ПР09, ПР11, ПР12

1. Докажите, что без химии немислим современный быт человека.
2. Какую роль играют витамины? Ка их применять? Как сохранять витамины в пище?
3. Что такое СМС? Какие преимущества и недостатки имеют они по сравнению с мылами?

- Какие чистящие и моющие средства вы используете в быту? Каковы основы их наиболее безопасного применения?
- Расскажите о бытовых пестицидах, которые вы применяете дома, на даче или на приусадебном участке. Каковы правила их безопасного применения?
- Химия и красота (роль химии в косметике).

5.2 Темы рефератов

- Типы химической связи
- Значение растворов в жизни и технике
- Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях
- Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля
- Поваренная соль как химическое сырьё
- Биотехнология и генная инженерия – технологии
- Современные методы обеззараживания воды
- Защита озонового экрана от химического загрязнения

5.3 Примеры тестовых заданий Входной контроль.

Примечание. Преподаватель определяет количество вопросов из предложенных.

Вариант первый

- Электронная формула внешнего энергетического уровня атома кремния
1) $3s^2 3p^2$; 2) $3s^2 3p^4$; 3) $4s^2 4p^2$; 4) $4s^2 4p^4$.
- Химическая связь в молекуле NH_3 :
1) ионная; 2) ковалентная полярная; 3) металлическая; 4) ковалентная неполярная.
- Наиболее ярко выраженные неметаллические свойства проявляет:
1) Si; 2) C; 3) Sn; 4) Ge.
- Оксиды фосфора (V) и цинка являются соответственно:
1) кислотным и основным; 2) основным и кислотным; 3) кислотным и амфотерным;
4) основным и основным.
- К реакциям замещения относится реакция:
1) $2Na + O_2 = 2Na_2O$; 2) $CaCO_3 = CaO + CO_2 \uparrow$; 3) $NaOH + HCl = NaCl + H_2O$; 4) $Zn + H_2SO_4 = ZnSO_4 + H_2 \uparrow$
- Вещества, которые при диссоциации образуют в качестве анионов только гидроксид-ионы, являются:
1) кислотами; 2) средними солями; 3) щелочами; 4) кислыми солями.
- Сумма коэффициентов перед формулами неэлектролитов в уравнении реакции
 $Fe + 2HCl(p-p) = FeCl_2 + H_2 \uparrow$ равна: 1) 2; 2) 3; 3) 4; 4) 5.
- Суммы всех коэффициентов в полном и сокращенном ионных уравнениях реакции между растворами сульфата натрия и хлорида бария равны:
1) 11 и 3; 2) 11 и 5; 3) 9 и 3; 4) 9 и 5.
- Сокращенное ионное уравнение реакции $Mg^{2+} + 2OH^- = Mg(OH)_2 \downarrow$ соответствует взаимодействию:
1) раствора соли магния со щелочью;
2) нерастворимой соли магния со щелочью;
3) раствора соли магния с нерастворимым основанием;
4) нерастворимой соли магния с нерастворимым основанием.
- Реакция ионного обмена идет до конца в результате выделения газа при взаимодействии:
1) $Cu(OH)_2$ с H_2SO_4 ; 2) KOH с $Zn(NO_3)_2$; 3) $Ca(HCO_3)_2$ с HCl; 4) Na_2CO_3 с $CaCl_2$.
- В схеме превращений

1	2	3	4
N_2	$\rightarrow NH_3$	$\rightarrow NH_4Cl$	$\rightarrow NH_3$
			$\rightarrow N_2$

- повышенная температура необходима для проведения реакций:
1)1,2,3; 2)1,3,4; 3)1,2,4; 4) 2,3,4.
12. Карбонат - ионы можно обнаружить водным раствором:
1)хлороводорода; 2)хлорида натрия; 3)гидроксида натрия; 4)сульфата аммония.
13. С наименьшей скоростью при комнатной температуре протекает реакция
1)Fe и O₂; 2)CaCO₃ и HCl(p-p); 3)NaOH(p-p) и H₂SO₄(p-p); 4)CuSO₄(p-p) и NaOH(p-p).
14. Химическое равновесие в системе
FeO(т) + H₂(г) ↔ Fe(т) + H₂O(г) — Q сместиться в сторону продукта реакции при:
1)повышении давления; 2)повышении температуры; 3)понижении давления;
4)использовании катализатора.
15. Сульфат кальция относится к классу:
1)оксидов; 2)оснований; 3)солей; 4)кислот.
16. Как изменяется радиус атома в ряду Li – Na – K?
1)не изменяется; 2)сначала увеличивается, потом уменьшается; 3)уменьшается;
4)увеличивается.
17. Какой из металлов не реагирует с водным раствором сульфата меди (II):
1)железо; 2)серебро; 3)олово; 4)натрий.
18. При взаимодействии с неметаллами металлы проявляют свойства:
1)окислительные; 2)кислотные; 3)восстановительные; 4)основные.
19. Формула вещества, обозначенного «X» в схеме превращений:
P → X → H₃PO₄,
1)PH₃; 2)Ca₃P₂; 3)P₂O₅; 4)PCl₅.
20. Фосфат кальция можно получить реакцией ионного обмена при взаимодействии:
1)кальция с фосфорной кислотой; 2)оксида кальция с оксидом фосфора(V);
3)сульфата кальция с фосфорной кислотой; 4)фосфата натрия с хлоридом кальция.
21. Сырьем для получения кислорода в промышленности служит:
1)бертолетова соль KClO₃; 2)перманганат калия KMnO₄; 3)воздух; 4)пероксид
водорода H₂O₂.
22. Определите массовую долю железа в оксиде железа(III):
1)20%; 2)25%; 3)30%; 4)35%.
23. Серу массой 1,6г сожгли в кислороде. Определите объем оксида серы(IV), измеренный при
нормальных условиях, который образовался при этом:
1)11,2л; 2)1,12л; 3)112л; 4)0,112л.
24. Определите массовую долю сахара в растворе, полученном растворением 10г сахара в 190г
воды? 1)0,5; 2)0,1; 3)0,05; 4)2.

Ответы

Входной контроль по химии 1 курс Вариант первый

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответ	1	2	2	3	4	3	1	1	1	3	2	1
№ вопроса	1	14	1	1	1	1	1	2	2	2	2	24
Ответ	3		5	6	7	8	9	0	1	2	3	
Ответ	1	2	3	4	2	3	3	4	3	4	2	3

Входной контроль по химии 1 курс Вариант второй

1. Электронная формула атома $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^4$. Химический символ и формула водородного соединения этого элемента:
1)C и CH₄; 2)Si и SiH₄; 3)O и H₂O;
4)S и H₂S.
2. Химическая связь в оксиде лития:

- 1)ионная; 2)ковалентная полярная; 3)металлическая; 4)ковалентная неполярная.
- 3.В малых периодах периодической системы химических элементов с увеличением заряда ядер радиусы атомов:
1)увеличиваются; 2)изменяются периодически;
3)уменьшаются; 4)не изменяются.
- 4.Формулы основного и кислотного оксидов соответственно:
1)FeO и BeO; 2)CaO и CrO₃; 3)P₂O₅ и CO₂; 4)SO₃ и CaO.
- 5.Коэффициент перед формулой восстановителя в уравнении реакции горения алюминия в кислороде:
1)1; 2)2; 3)3; 4)4.
- 6.Вещества, которые при диссоциации образуют только катионы металла и гидроксид-ионы, являются:
1)кислотами; 2)солями; 3)щелочами; 4)амфотерными гидроксидами.
- 7.Лампочка прибора для испытания веществ на электропроводность загорится при погружении электродов в:
1)соляную кислоту; 2)хлорид калия (крист.); 3)оксид железа(III); 4)дистиллированную воду.
- 8.Суммы всех коэффициентов в полном и сокращенном ионном уравнениях реакций между растворами сульфата цинка и нитрата бария равны:
1)9 и 4; 2)10 и 3; 3)12 и 4; 4)12 и 3.
- 9.Сокращенное ионное уравнение реакции: $\text{Ca}^{2+} + \text{SO}_4^{2-} = \text{CaSO}_4$ соответствует взаимодействию в растворе:
1)CaCl₂ с BaSO₄; 2)CaCl₂ с Na₂SO₄; 3)Ca с Na₂SO₄; 4)CaCO₃ с H₂SO₄.
- 10.Осадок образуется при взаимодействии растворов хлорида железа(II) и:
1)гидроксида натрия; 2)сульфата натрия; 3)соляной кислоты; 4)нитрата меди(II).
- 11.При комнатной температуре будут взаимодействовать:
1)N₂ и H₂; 2)N₂ и O₂; 3)Zn и H₂O; 4)Na и H₂O.
- 12.Состав соли(NH₄)₂SO₄ можно установить, используя два раствора, содержащие ионы: 1)OH⁻ и Ba²⁺; 2)OH⁻ и H⁺; 3)Cl⁻ и Cu²⁺; 4)CO₃²⁻ и Ba²⁺.
- 13.С наибольшей скоростью при комнатной температуре протекает реакция между:
1)HCl (1%р-р) и AgNO₃ (1%р-р); 2)HCl (1%р-р) и CaCO₃; 3)HCl (5%р-р) и Zn;
4)HCl (5%р-р) и Mg.
- 14.Химическое равновесие в системе: $\text{CO}_2(\text{г}) + \text{C}(\text{т}) \leftrightarrow 2\text{CO}(\text{г}) - 173 \text{ кДж}$ смещается в сторону продукта реакции при:
1)повышении давления; 2)повышении температуры; 3)понижении температуры;
4)использовании катализатора.
- 15.Гидроксид кальция относится к классу:
1)оксидов; 2)оснований; 3)солей; 4)кислот.
- 16.Как изменяются кислотные свойства высших оксидов слева направо в ряду Al-Si-P?
1)не изменяются; 2)сначала увеличиваются, потом уменьшаются; 3)уменьшаются;
4)увеличиваются.
- 17.Какой из металлов не реагирует с водным раствором сульфата меди (II):
1)железо; 2)золото; 3)олово; 4)натрий.
- 18.При взаимодействии с металлами неметаллы проявляют свойства:
1)окислительные; 2)кислотные; 3)восстановительные; 4)основные.
- 19.Формула вещества, обозначенного «X» в схеме превращений:

$$\begin{array}{c} +\text{H}_2 + \text{HCl} \\ \text{FeO} \longrightarrow \text{X} \longrightarrow \text{FeCl}_2 \end{array}$$
1)Fe₂O₃; 2)FeCl₂; 3)Fe; 4)Fe(OH)₂.
- 20.Гидроксид цинка образуется при взаимодействии:
1)оксида цинка с водой; 2)оксида цинка с гидроксидом натрия; 3)хлорида цинка с гидроксидом меди(II); 4)хлорида цинка(р-р) с гидроксидом натрия(р-р).

21. В промышленности серную кислоту получают поглощением:

1) SO_3 водой; 2) SO_3 раствором серной кислоты; 3) SO_2 водой; 4) SO_2 раствором серной кислоты.

22. Определите массовую долю меди в оксиде меди(II):

1) 0,8; 2) 0,9; 3) 0,11; 4) 0,14.

23. Масса газообразного водорода, который выделится при растворении 4,5 г алюминия в соляной кислоте составит:

1) 0,2г; 2) 0,3г; 3) 0,4г; 4) 0,5г.

24. Определите массовую долю соли в растворе, полученном растворением 20г соли в 140г воды?

1) 0,05; 2) 0,125; 3) 0,25; 4) 0,30.

Ответы

Входной контроль по химии 1 курс

Вариант второй

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12
Ответ	4	1	3	4	4	3	2	2	1	4	1
№ вопроса	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
	3	4	5	6	7	8	0	1	2	3	4
Ответ	1	2	2	4	2	1	4	2	1	4	2

5.4. Задания практических работ

Раздел 1. Основы строения

вещества

Практическая работа №1. «Составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов с использованием химической символики и названий соединений по тривиальной номенклатуре и международной IUPAC».

Цель: Совершенствование умений составлять формулы бинарных соединений, называть их, закрепить понятия «степень окисления», «бинарные соединения»;

Задание 1.

Вариант 1	Вариант 2
1. Определите степени окисления атомов элементов в соединениях, формулы которых SiO_2 , Na_2O , K_2S , LiBr . Приведите названия каждого из веществ.	1. Определите степени окисления атомов химических элементов в соединениях, формулы которых H_2O , AlCl_3 , N_2O_5 , Na_3P .
2. Какая из следующих формул соответствует оксиду азота (II): NO , N_2O_5 , NO_2 , N_2O ?	2. Выберите формулу оксида марганца (IV): MnO , Mn_2O_7 , MnF_4 , MnO_2 .
3. Напишите формулы веществ: а) оксида серы (IV) б) оксида серы (VI).	3. Напишите формулы веществ: а) оксида меди (II); б) оксида натрия.

Задание 2. Составить формулу бинарного соединения алюминия с углеродом.

Задание 3. Назвать вещества: NaCl , MgS , KH .

Задание 4. Найди степень окисления хлора в соединении Cl_2O .

Вывод по работе.

Практическое занятие №2. Характеристика элемента по его положению в периодической системе Д.И. Менделеева

Цель: Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева по плану.

План характеристики элемента

- 1) Название элемента;
- 2) Химический символ;
- 3) Порядковый номер;
- 4) Атомная масса;
- 5) Номер периода;
- 6) Номер группы, вид подгруппы;
- 7) Заряд ядра атома;
- 8) Число протонов и нейтронов;
- 9) Общее число электронов;
- 10) Электронная формула;
- 11) Металл или неметалл;
- 12) Высший оксид, его характер;
- 13) Водородное соединение (если есть);
- 14) Гидроксид, его название и характер;
- 15) Увеличение радиуса атома (в периоде и А-группе)

Вариант 1. Дать характеристику элементов с порядковыми номерами 13, 21

Вариант 2. Дать характеристику элементов с порядковыми номерами 15, 23

Вариант 3. Дать характеристику элементов с порядковыми номерами 17, 25

Раздел 2. Химические реакции

Практическое занятие № 3 «Типы химических реакций».

Цель: Классифицировать реакции по следующим признакам: числу и составу исходных веществ и продуктов реакции, изменению степеней окисления химических элементов, обратимости процесса, участию катализатора, тепловому эффекту

Вариант 1.

- 1) $\text{H}_2 + \text{N}_2 \rightleftharpoons \text{NH}_3 + \text{Q}$
- 2) $\text{Al} + \text{Fe}_2\text{O}_3 \longrightarrow \text{Al}_2\text{O}_3 + \text{Fe} + \text{Q}$
- 3) $\text{CaCO}_3 \rightarrow \text{CaO} + \text{CO}_2 - \text{Q}$
- 4) $\text{NaOH} + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{Na}_2\text{SO}_4 + \text{H}_2\text{O} + \text{Q}$

Вариант 2.

- 1) $\text{KClO}_3 \longrightarrow \text{KCl} + \text{O}_2 - \text{Q}$;
- 2) $\text{N}_2 + \text{O}_2 \leftrightarrow \text{NO} - \text{Q}$;
- 3) $\text{Cu}(\text{NO}_3)_2 + \text{KOH} \longrightarrow \text{Cu}(\text{OH})_2 + \text{KNO}_3$;
- 4) $\text{Fe} + \text{H}_2\text{SO}_4 \longrightarrow \text{FeSO}_4 + \text{H}_2 + \text{Q}$

Вариант 3.

- 1) $\text{FeCl}_3 + \text{AgNO}_3 \longrightarrow \text{AgCl} + \text{Fe}(\text{NO}_3)_3$;
- 2) $\text{SiO}_2 + \text{C} \longrightarrow \text{Si} + \text{CO} - \text{Q}$;
- 3) $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2 \longrightarrow \text{PbO} + \text{NO}_2 + \text{O}_2 - \text{Q}$;
- 4) $\text{SO}_2 + \text{O}_2 \longrightarrow \text{SO}_3 + \text{Q}$

Практическое занятие №4. «Расчёты по уравнениям химических реакций с использованием массы, объёма (нормальные условия) газов, количества вещества».

Цель: Ознакомиться с основными законами химии и научиться с их помощью решать элементарные расчетные задачи.

Оборудование: калькуляторы; периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева, таблица «Основные химические формулы»;

Вариант 1.

1. Пользуясь значениями атомных весов элементов из Периодической таблицы, рассчитайте молярную массу (г/моль) для следующих веществ: NaF, N₂, NaOH, SO₂, Ca₃(PO₄)₂. Сколько молекул содержится в 1 моле каждого из этих веществ?
2. Сколько молей кислорода содержится в 128 г кислорода?
3. При грозových разрядах в атмосфере происходит следующая реакция: N₂ + O₂ = NO₂. Уравняйте реакцию. Сколько молей кислорода потребуется для полного превращения 1 моля азота в NO₂? Сколько это будет граммов кислорода? Сколько граммов NO₂ образуется?

Вариант 2.

1. В стакан налили 180 г воды. Сколько молекул воды в стакане? Сколько это молей H₂O?
2. Вычислите массу вещества, соответствующую 6 моль атомов серы.
3. В пассажирский самолет перед началом рейса погрузили 200 кг продуктов (масса без упаковки). Как изменилась масса авиалайнера после того, как в полете пассажирам предложили обед и все продукты были съедены?

Вариант 3.

1. Красный порошок меди (6,4 г) смешали с желтым порошком серы (3,2 г) и нагрели. Получили черный порошок, не содержащий красных крупинок меди и желтого порошка серы. Какова масса полученного черного порошка? Напишите уравнение реакции
2. Какой объем при нормальных условиях (н.у.) занимают 56 г газообразного азота?
3. При грозových разрядах в атмосфере происходит следующая реакция: N₂ + O₂ = NO₂. Уравняйте реакцию. Сколько молей кислорода потребуется для полного превращения 1 моля азота в NO₂? Сколько это будет граммов кислорода? Сколько граммов NO₂ образуется?

Практическое занятие № 5.

Цели. На практике убедиться в существовании гидролиза; совершенствовать умения наблюдать химические явления; объяснять наблюдаемые явления и результаты опытов; решать качественные задачи; составлять уравнения химических реакций ионного обмена с участием неорганических веществ.

Вопросы для допуска к лабораторной работе

1. Сформулируйте цель планируемого эксперимента;
2. Объясните, какой процесс называют гидролизом, какой он бывает?;
3. Какова роль гидролиза в природе?
4. Объясните, какие существуют способы доказательства существования гидролиза неорганических и органических веществ;
5. Объясните, как составляется уравнение гидролиза;
6. Объясните, что такое pH? Как зависит данный показатель от кислотности или основности среды раствора;
7. Объясните ход выполнения эксперимента по решению качественных задач;
8. Перечислите основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с агрессивными реагентами (гидроксид натрия).

Оборудование и посуда	Реактивы
1. Стекланные пробирки	1. Раствор NaOH
2. Штатив для пробирок	2. Раствор Na ₂ SO ₄
	3. Раствор AlCl ₃
	4. Раствор Na ₂ CO ₃

	5. Раствор $\text{Cu}(\text{OH})_2$
	6. Кислотно-основный индикатор

Алгоритм проведения опыта № 1	Вопросы и задания
Задание № 1. В трех пробирках под номерами находятся растворы трех солей: хлорида алюминия, сульфата натрия, карбоната натрия. Не пользуясь другими реактивами, определите состав каждой пробирки.	1. Дать объяснение проведенным опытам. 2. Составить уравнения реакций, протекающих в пробирке в молекулярном и ионном видах.

Алгоритм проведения опыта № 2	Вопросы и задания
Задание № 2. Что произойдет, если охладить раствор карбоната натрия или добавить к нему гидроксид натрия? 1.1. Налить в пробирку 1–2 мл раствора карбоната натрия. 1.2. Опустить пробирку в стакан с очень холодной водой или снегом. 1.3. Проверить среду раствора при помощи кислотно-основного индикатора. 1.4. Добавить к раствору карбоната натрия гидроксид натрия.	1. Какой индикатор лучше использовать для определения среды раствора? 2. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах.

Алгоритм проведения опыта № 3	Вопросы и задания
Задание № 3. Проблемный опыт. 1.1. В одну пробирку с раствором сульфата меди (II) прилить раствор гидроксида натрия. 1.2. Во вторую пробирку с раствором сульфата меди (II) прилить раствор карбоната натрия. 1.3. Сравнить цвет образующихся осадков. 1.4. Обратить внимание на выделение газа водной из пробирок. 1.5. Определить, откуда может выделяться этот газ? 1.6. Проверить качественный состав газа горячей лучинкой. 1.7. Объяснить происходящее явление.	1. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах.

Алгоритм проведения опыта № 4	Вопросы и задания
Задание № 4. Проблемный опыт. 1.1. К раствору хлорида алюминия прилить раствор карбоната натрия.	1. Объяснить происходящее явление. 2. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах. 3. Ответить на вопросы. Для чего в медицинской практике используют раствор пищевой соды для

	полоскания при воспалительных
--	-------------------------------

	заболеваниях горла? Какова роль гидролиза в природе? Почему раствор мыла пенится в воде?
--	--

Выводы.

1. Проанализируйте соответствие полученных результатов типам гидролиза. Сделайте соответствующие выводы.
2. Сформулируйте выводы о зависимости типа гидролиза и кислотности среды раствора.

Раздел 3. Структура и свойства неорганических веществ

Практическое занятие №6 Классификация, номенклатура и химические формулы неорганических веществ»

Учебная цель: закрепить знания, умения, навыки по классификации, номенклатуре, составу неорганических веществ.

Актуализация знаний:

Фронтальный опрос.

1. Что такое оксиды? Какие бывают оксиды? Почему несолеобразующие оксиды так называются?
2. Что такое кислоты? Какие кислоты Вы знаете? Что такое трёхосновная кислота?
3. Что такое основания? Что такое щёлочи?
4. Что такое соли? Приведите примеры солей.
5. **Проблемный вопрос.** Почему и кислоты и основания объединяются в группу гидроксиды? Что у них общего и чем они отличаются?

Выполнение заданий по вариантам

Вариант № 1

1. Назовите соединения: $\text{Cu}(\text{NO}_3)_2$, CuO , CO_2 , NaOH , SO_2 , H_2SO_4 , CaSO_4 , KOH , HCl , HNO_3 , CaO , KCl .
2. Из задания № 1 выпишите формулы оксидов.
3. Составьте формулы всех возможных оксидов для следующих элементов: Ca , S , O , Mg .
4. Составьте формулы следующих соединений: оксид азота (I), гидроксид натрия, сульфат бария, оксид магния, хлорид алюминия.

Вариант № 2

1. Назовите соединения: BaCl_2 , H_2SiO_3 , H_3PO_4 , BaO , H_2SO_3 , AlCl_3 , $\text{Ba}(\text{OH})_2$, KNO_3 , CaCO_3 , $\text{Fe}(\text{OH})_2$, Na_2O , P_2O_5
2. Из задания № 1 выпишите формулы солей.
3. Составьте формулы всех возможных оксидов для следующих элементов: C , Al , N , Fe .
4. Составьте формулы следующих соединений: фтороводородная кислота, гидроксид бария, нитрат меди, оксид железа (III), оксид кремния,

Вариант № 3

1. Назовите соединения: $\text{Ba}(\text{NO}_3)_2$, MgO , CO_2 , NaOH , HNO_2 , ZnO , NaCl , SO_3 , H_2SO_4 , BaSO_4 , LiOH , HCl ,
2. Из задания № 1 выпишите формулы кислот.
3. Составьте формулы всех возможных оксидов для следующих элементов: K , Cl , Mg , Ba .
4. Составьте формулы следующих соединений: гидроксид цинка, оксид алюминия, сероводородная кислота, оксид водорода, нитрат меди.

Вариант № 4

1. Назовите соединения: K_2O , P_2O_3 , MgCl_2 , H_2SO_3 , H_3PO_4 , Na_2CO_3 , $\text{Fe}(\text{OH})_3$, ZnO , H_2SO_4 , FeCl_3 , $\text{Ca}(\text{OH})_2$, NaNO_3
2. Из задания № 1 выпишите формулы оснований.

3. Составьте формулы всех возможных оксидов для следующих элементов: Si, Al, N, Li
4. Составьте формулы следующих соединений: гидроксид алюминия, оксид углерода (IV), карбонат кальция, оксид натрия, хлороводородная кислота

Практическое занятие №7 «Свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека».

Практическая работа №8. Идентификация неорганических веществ

Цели: С помощью качественных реакций на ионы распознать предложенные неорганические вещества.

Реактивы: растворы: хлорид железа (III), хлорида аммония, сульфата натрия, хлорид натрия, гидроксид натрия, хлорида бария, нитрат серебра, 10%-ный раствор роданида калия KSCN **Опыт 1:** Используя выданные реактивы, проведите характерные реакции на ионы и докажете качественный состав хлорида железа (III).

Алгоритм выполнения данного опыта

Для выполнения данного опыта содержимое пробирки разделите на две пробы. Для определения катионов железа Fe^{+3} прилейте в одну пробирку роданид калия KSCN. Что наблюдаете? Для определения анионов хлора Cl⁻ - прилейте в другую пробирку нитрат серебра AgNO₃. Что наблюдаете? Результаты опыта занесите в таблицу. Уравнения реакций запишите в молекулярной, полной ионной и сокращенной ионной формах.

Опыт 2. В трех пронумерованных пробирках (1, 2, 3) даны вещества: хлорид аммония, хлорид натрия, сульфат натрия. С помощью качественных реакций на ионы распознайте, в какой из пробирок находятся данные вещества.

Алгоритм выполнения данного опыта:

Для выполнения данного опыта содержимое каждой пронумерованной пробирки разделить на три пробы. Для определения хлорида аммония необходимо провести качественную реакцию на ион аммония - в три пробы прилить раствор гидроксида натрия, нагреть в пламени спиртовки. Что наблюдаете? Для определения сульфата натрия необходимо провести качественную реакцию на сульфат-ион - в две пробы прилить раствор хлорида бария. Что наблюдаете? Для подтверждения, что в третьей пробирке находится хлорид натрия, проведите качественную реакцию на хлорид-ион – добавьте раствор нитрата серебра. Что наблюдаете? Результаты опыта занесите в таблицу. Уравнения реакций запишите в молекулярной, полной ионной и сокращенной ионной формах.

Вывод к работе:

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ

Практическое занятие №9. Практическое занятие №9. «Химическое строение как порядок соединения атомов в молекуле согласно их валентности (изомеры, гомологи), номенклатура органических соединений отдельных классов, составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов.

Цель: закрепить умения на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, понятия изомеры, гомологи, называть вещества по номенклатуре IUPAC.

Вариант первый. Из предложенного перечня выберите два вещества, которые являются изомерами: 1) 3-метилгексен-1; 2) гексен-2; 3) метилциклогексан; 4) гексадиен-1,5; 5) гексан; б) метилбензол.

Вариант второй. Из предложенного перечня выберите два вещества, в молекулах которых присутствует двойная связь между атомами углерода и кислорода: 1) метанол; 2) уксусная кислота; 3) фенол; 4) глицерин; 5) ацетон;

Вариант третий. Из предложенного перечня выберите два вещества, которые являются гомологами пентана: 1) C₃H₈; 2) C₅H₁₀; 3) C₄H₈; 4) C₄H₁₀; 5) C₆H₆.

Вывод по работе.

Практическое занятие №10 «Свойства органических соединений отдельных классов, составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения».

Цель: закрепить свойства органических веществ на основании их состава и строения. **Вариант первый.**

Из предложенного перечня веществ выберите **все** свойства, которые характерны как для фенола, так и для уксусной кислоты: 1) Обесцвечивает бромную воду; 2) Взаимодействует со щелочами; 3) Взаимодействует с калием; 4) Вступает в реакцию этерификации; 5) Окисляется перманганатом калия.

Вариант второй. Из предложенного перечня выберите все вещества, с каждым из которых взаимодействует пентан: 1) хлор (свет); 2) KMnO_4 (p-p); 3) бромная вода; 4) KOH (p-p); 5) кислород (t).

Вариант третий. Из предложенного перечня выберите все вещества, каждое из которых взаимодействует с уксусной кислотой: 1) NaOH (p-p); 2) Na_2CO_3 (p-p); 3) C_6H_6 ; 4) CH_3OH ; 5) $\text{Cu}(\text{OH})_2$.

Вывод по работе.

Практическое занятие №11. «Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства органических соединений отдельных классов, способы их получения и название органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре IUPAC».

Цель работы: закрепить знания о взаимодействии классов органических веществ между собой на основании химических свойств и способах получения.

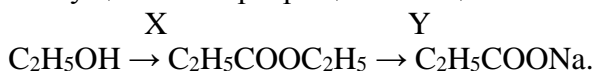
Вариант первый

1. Осуществить превращение веществ: $\text{CH}_4 \rightarrow \text{X} \rightarrow \text{Y} \rightarrow \text{C}_6\text{H}_5\text{NO}_2$

Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y, назвать их по номенклатуре IUPAC:

1) хлорбензол; 2) бензол; 3) ацетилен; 4) ацетон; 5) гексан.

2. Осуществить превращение веществ:



Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y, назвать их по номенклатуре IUPAC:

1) $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$; 2) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$; 3) NaOH ; 4) Na_2SO_4 ; 5) Na

Вариант второй

1. Осуществить превращения веществ:



Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y, назвать их по номенклатуре IUPAC: 1) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$; 2) $\text{CH}_2\text{Cl-CH}_2\text{Cl}$; 3) $\text{CH}_3\text{-CH}_3$; 4) C_2H_2 ; 5) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{Br}$.

2. Осуществить превращения веществ: CH_3OH

уксусная кислота \rightarrow X \rightarrow глицин \rightarrow Y

Определите, какие из указанных веществ являются веществами X и Y, назвать их по номенклатуре IUPAC: 1) хлоруксусная кислота; 2) ацетат натрия; 3) ацетилен;

4) метиловый эфир уксусной кислоты; 5) метиловый эфир аминоксусной кислоты.

Вывод по работе.

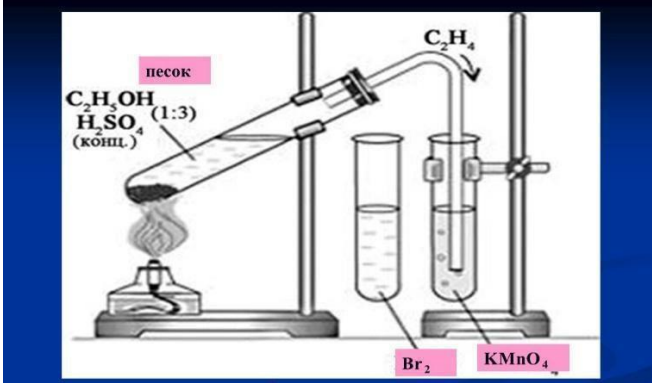
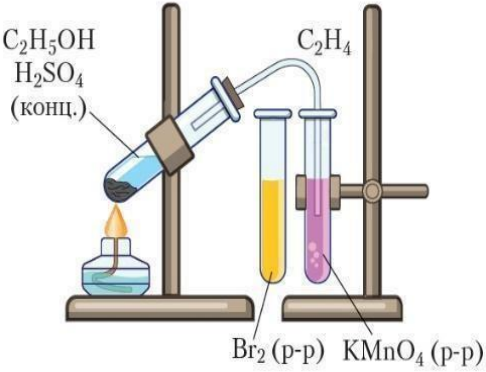
Практическое занятие №12. «Получение этилена и изучение его свойств».

Результат обучения. Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул. Общие компетенции ОК 01, ОК 02 ОК 04

1. Вопросы для допуска к практической работе: а) сформулируйте цель планируемого эксперимента; б) объясните, к какому классу органических веществ относится этилен; в) объясните, какими химическими свойствами обладают вещества данного класса, какие качественные реакции для их обнаружения используются; г) объясните, как можно получить вещества данного класса соединений в лабораторных условиях; д) объясните, из чего состоит прибор для получения газов; е) перечислите основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с ЛВЖ (этиловый спирт), агрессивными реагентами (концентрированная серная кислота), нагревательными приборами (спиртовка).

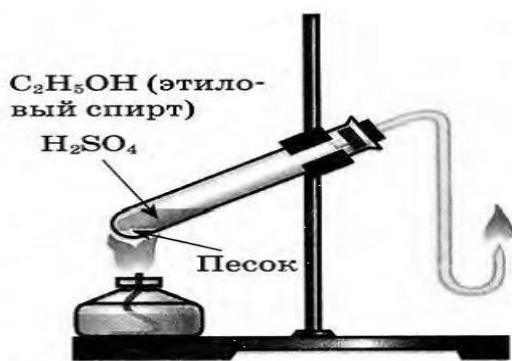
2. Проведение опытов

Оборудование и посуда	Реактивы
1. Стекланные пробирки	1. Концентрированный раствор H_2SO_4
2. Штатив для пробирок	2. Этиловый спирт
3. Спиртовка	3. Раствор $KMnO_4$
4. Спички	4. Бромная вода
5. Песок	

Алгоритм проведения опыта № 1	Вопросы и задания
<p>1. Получить этилен дегидратацией этилового спирта, обнаружить его, изучить его свойства.</p> <p>1.1. В пробирку налить 2–3 мл этилового спирта и осторожно добавить 6–9 мл концентрированной серной кислоты. Затем всыпать немного прокаленного песка (песок или мелкие кусочки пемзы вводят для того, чтобы предотвратить толчки жидкости при кипении). Закрывать пробирку пробкой с газоотводной трубкой, закрепить ее в штативе и осторожно нагреть содержимое пробирки (рис.1)</p>  <p style="text-align: center;">$C_2H_5OH = C_2H_4 + H_2O$</p>	<p>1. Что происходит в пробирке? Что наблюдаете?</p> <p>2. К какому типу химических реакций относятся эти процессы? Как называются?</p> <p>3. Как меняется окраска растворов? Почему?</p> <p>4. Каким пламенем горит этилен? Почему?</p> <p>5. Составить уравнения протекающих процессов.</p>  <p style="text-align: center;">Прибор для получения этилена</p>
1.2. Осторожно, равномерно нагреть	

СМЕСЬ.	
--------	--

- 1.3. В другую пробирку налейте 2–3 мл разбавленного раствора перманганата калия, и пропустите через него газ.
- 1.4. В третью пробирку налить 2–3 мл бромной воды, опустить газоотводную трубку до дна этой пробирки и пропустить через бромную воду выделяющийся газ.
- 1.5. Вынуть газоотводную трубку из раствора и повернуть её отверстием кверху, поджечь выделяющийся газ (рис.2).



3. Обработка результатов опытов

1. Проанализировать соответствие полученных результатов способам получения непредельных углеводородов ряда этилена (алкенов). Сделать соответствующий вывод. 2. Сформулировать вывод о физико-химических свойствах этилена. 3. Сформулировать вывод о способах обнаружения этилена.

Практическое занятие №13. «Идентификация органических соединений отдельных классов» **Цель работы:** закрепить знания об идентификации изученных органических соединений, совершенствовать умения решать экспериментальные задачи.

Предлагаемая работа охватывает кислородосодержащие соединения: спирты, альдегиды, кислоты, углеводы.

- С помощью характерных реакций распознайте, в какой из пробирок находятся водные растворы: а) этанола; б) уксусной кислоты; в) глюкозы; г) глицерина
- С помощью характерных реакций распознайте, в какой из пробирок находятся водные растворы: а) фенола; б) глицерина; в) формальдегида; г) глюкозы.
- С помощью характерных реакций распознайте, в какой из пробирок находятся водные растворы: а) глицерин; б) растительное масло; в) машинное масло, полученное из нефти; г) сахарный сироп.
- Распознайте с помощью одного и того же реактива, в какой из пробирок находятся водные растворы: а) фенолята натрия; б) этилата натрия; в) ацетата натрия; г) карбоната натрия.
- Распознайте с помощью одного и того же реактива, в какой из пробирок находятся водные растворы: а) мыла; б) белка; в) соды.
- Используя одну и ту же реакцию, но разные условия её протекания, распознайте, в какой из трёх пробирок находятся растворы: а) глицерина; б) формалина; в) белка.
- Докажите опытным путем, что картофель и белый хлеб содержат крахмал, а спелое яблоко — глюкозу.

Оформите отчет, заполнив таблицу:

Что делали	Что наблюдали	Выводы

Вывод:

Раздел. 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций

Практическое занятие №14 «Скорость химических реакций и химическое равновесие».

Цель работы. Изучение влияния различных факторов на протекание химических реакций, обоснование изменения скорости течения химических реакций, их обратимости. Особенности химического равновесия. Общие компетенции ОК 01, ОК 02

Оборудование и реактивы: штатив с пробирками, зажим для пробирок, горелка, растворы FeCl_3 , KCNS , $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$, H_2SO_4 , KOH , растворы йода и крахмала, кристаллический фенолфталеин.

Порядок выполнения работы

Опыт 1. Влияние концентрации реагирующих веществ на химическое равновесие

В этом опыте изучается обратимая реакция между растворами хлорида железа(III) FeCl_3 и роданида калия KCNS . Раствор приобретает красную окраску вследствие образования роданида железа(III) $\text{Fe}(\text{CNS})_3$. По изменению интенсивности окрашивания раствора можно сделать вывод об изменении концентрации $\text{Fe}(\text{CNS})_3$, а, значит, и о смещении равновесия обратимого процесса.

1 В пробирку внесите по две-три капли растворов FeCl_3 и KCNS . Отметьте происходящие изменения.

2 Доведите объём полученного раствора приблизительно до 2/3 пробирки. Лёгким взбалтыванием перемешайте раствор до однородного окрашивания и разделите его на четыре пробирки.

3 В одну из пробирок по каплям добавьте раствор FeCl_3 , во вторую – раствор KCNS , в третью – несколько микрошпателей кристаллического KCl до появления видимых изменений. Изменение интенсивности окрашивания растворов легко заметить сравнением с окраской раствора в четвёртой пробирке.

4 Результаты наблюдений занесите в таблицу

№	Добавляемый реагент	Изменение интенсивности окрашивания раствора	Направление смещения равновесия
1	FeCl_3		
2	KCNS		
3	KCl		

5. Запишите уравнение реакции между FeCl_3 и KCNS , составьте выражение константы равновесия этой реакции. В выводах отметьте, в каком направлении смещается равновесие при увеличении концентраций исходных веществ? Продуктов? Дайте объяснение этому явлению с точки зрения принципа Ле Шателье. Влияет ли изменение давления на смещение равновесия в исследуемой системе?

Опыт 2. Влияние среды на смещение химического равновесия

1 В пробирку поместите 5-6 капель раствора $\text{K}_2\text{Cr}_2\text{O}_7$.

2 К этому раствору по каплям добавляйте концентрированный раствор щёлочи и наблюдайте изменение окраски.

3 Когда раствор станет жёлтым, добавьте по каплям концентрированную серную кислоту и наблюдайте появление оранжевой окраски.

Опыт можно повторять несколько раз. Сделайте вывод о влиянии кислотности среды на устойчивость хромат- и бихромат-ионов.

Опыт 3. Влияние температуры на химическое равновесие

При взаимодействии йода с крахмалом образуется синее вещество сложного состава (йодокрахмал) $\text{йод} + \text{крахмал} \rightleftharpoons \text{йодокрахмал}$

1. В пробирку налейте 3–4 мл раствора крахмала и добавьте 2-3 капли раствора йода (до появления синей окраски).
2. Нагрейте пробирку и наблюдайте изменение окрашивания раствора. Охладите пробирку водой, отметьте происходящие изменения.
3. Сделайте вывод о тепловом эффекте ΔH реакции образования йодокрахмала. Экзо- или эндотермическим является этот процесс? Дайте объяснение этому явлению с точки зрения принципа Ле-Шателье

Задания

1. Во сколько раз увеличится скорость реакции взаимодействия водорода и брома $\text{H}_2(\text{г}) + \text{Br}_2(\text{г}) \rightleftharpoons 2\text{HBr}(\text{г})$, если концентрации исходных веществ увеличить в 2 раза?
2. Концентрации NO и O_2 , образующих NO_2 , были соответственно равны 0,03 и 0,05 моль/дм³. Чему равна скорость реакции?
3. Во сколько раз увеличится скорость реакции, если температура повысилась на 30°, а температурный коэффициент равен 3?

Раздел 6. Растворы

Практическое занятие №15 «Приготовление растворов различных видов концентрации»

Цель: Овладение навыками приготовления растворов определенной концентрации, с соблюдением правил техники безопасности.

Оборудование: Хлорид натрия (NaCl), 60% концентрированная серная кислота, дистиллированная вода, весы, бюксы, мерная колба (100мл).

Теоретические основы

Раствор – гомогенная система, состоящая из растворенного вещества и растворителя. При решении задач пользуются формулами:

$$W_{\text{P.V.}} = m_{\text{P.V.}} / m_{\text{P-PA}}$$

$$m_{\text{P-PA}} = m_{\text{P.V.}} + m_{\text{H}_2\text{O}}$$

$m_{\text{P-PA}}$ – масса раствора, г.

$m_{\text{P.V.}}$ – масса растворенного вещества, г.

$m_{\text{H}_2\text{O}}$ – масса воды, г.

$W_{\text{P.V.}}$ – массовая доля растворенного вещества.

10% раствор вещества содержит 10г растворенного вещества и 90г воды в 100г раствора.

Например: Определите массовую долю растворенного вещества, если 10 г его содержится в 100 г раствора. Какая масса воды содержится в растворе.

Дано: $m_{\text{P.V.}} = 10 \text{ г}$; $m_{\text{P-PA}} = 100 \text{ г}$

Найти: $W_{\text{P.V.}}$; $m_{\text{H}_2\text{O}}$

Решение:

$$1. W_{\text{P.V.}} = ; W_{\text{P.V.}} = 0,1$$

$$2. m_{\text{H}_2\text{O}} = m_{\text{P-PA}} - m_{\text{P.V.}}; m_{\text{H}_2\text{O}} = 100 - 10 = 90 \text{ г}$$

Ответ: 0,1; 90 г.

Порядок выполнения работы:

1. Приготовление 2% раствора соли.

Взвесьте в бюксе 2г хлорида натрия и пересыпьте через воронку в колбу на 100мл. Затем в колбу добавьте воды до метки. Полученный раствор имеет 2% концентрацию NaCl в 100г раствора или 0,02 массовую долю NaCl в 100г раствора.

2. Приготовление 100 мл 10% раствора серной кислоты.

Раствор готовят из 60% концентрированного раствора серной кислоты плотностью 1,5г/мл. Для этого мензуркой отмеряют 11 мл 60% концентрированной серной кислоты и мерным

цилиндром 100-11=99 мл воды. Воду выливают в колбу, а затем добавляют из мензурки кислоту. Полученный раствор содержит 0,1 массовую долю H_2SO_4 .

Контрольные вопросы

1. Что такое растворы?
2. Из чего складывается масса раствора?
3. Как определяется массовая доля растворенного вещества в растворе?
4. Как приготовить 10% раствор щелочи NaOH? Какая масса NaOH и воды содержится в таком растворе?

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1. Контрольные работы по разделам.

Контрольная работа №1

Раздел 2. Химические реакции. «Химические реакции».

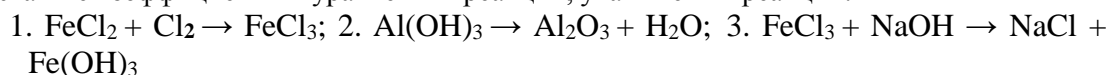
Задание 1. Тест с выбором одного верного ответа

1. О простом веществе, а не о химическом элементе кислороде идет речь в выражении:
А) всем живым существам для дыхания необходим кислород;
Б) кислород входит в состав глины и песка; В) кислород входит в состав воды;
Г) кислород входит в состав оксидов;
2. Фильтрованием можно разделить смесь, состоящую:
А) из воды и сахара;
Б) из бензина и воды;
В) из растительного масла и воды; Г) из глины и воды
3. **Физическое явление – это:**
А) Горение свечи;
Б) почернение медной пластины при нагревании на огне; В) замерзание воды;
Г) протухание яйца;
4. Стакан, гвоздь, ложка, пробирка относятся к:
А) веществам;
Б) физическим явлениям; В) физическим телам;
Г) химическим явлениям
5. **Сложное вещество – это:**
А) водород;
Б) соляная кислота;
В) сера;
Г) кислород;
6. Относительная молекулярная масса наибольшая у вещества с формулой:
А) NH_3 ;
Б) N_2O_5 ;
В) NO_2 ; Г) $NaNO_3$;
7. **Запись $4N_2$ означает:**
А) 2 молекулы азота;
Б) 4 молекулы азота;
В) 6 атомов азота;
Г) 8 атомов азота;
8. Сера проявляет наибольшую валентность в соединении с формулой:
А) H_2S ;
Б) SO_2 ;

- В) SO₃;
Г) Na₂S;
9. Массовая доля кислорода в сульфате натрия Na₂SO₄ равна:
А) 22,5%;
Б) 45,1%;
В) 32,4%;
Г) 56,2%
10. Водород количеством вещества 5 моль (н.у.) занимает объём:
А) 11,2 л;
Б) 112 л;
В) 89,6 л;
Г) 22,4 л;
11. Формулы основного оксида, кислотного оксида, кислоты, соли соответственно записаны под номером:
А) CaO, CO₂, HCl, NaCl;
Б) CuO, SiO₂, NaNO₃, Mg(OH)₂; В)
FeO, ZnO, ZnCl₂, HCl; Г) BaO, SO₃
, FeSO₄, H₃PO₄.
12. Распределение электронов по уровням атома выражено рядом чисел 2,8,2. Какому химическому элементу это соответствует?
А) магнию; Б)
кремнию; В)
кислороду; Г)
углероду.
13. Кислород в лаборатории можно получить:
А) разложением пероксида водорода;
Б) разложением хлората калия;
В) разложением перманганата калия; Г)
всеми перечисленными способами
14. Оксид фосфора (V) реагирует с:
А) натрием;
Б) оксидом серы (IV);
В) серной кислотой;
Г) гидроксидом натрия

Задание 2. При горении 46,5 г фосфора образовался оксид фосфора(V). Вычислите его массу.

Задание 3. Расставьте коэффициенты в уравнениях реакций, укажите тип реакции:



Задание 4. Напишите уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения. Расставьте коэффициенты. $\text{Fe}_2\text{O}_3 \rightarrow \text{Fe}_2(\text{SO}_4)_3 \rightarrow \text{Fe}(\text{OH})_3 \rightarrow \text{Fe}_2\text{O}_3$

Задание 5. Составьте электронную и графическую формулу для химического элемента под номером 13.

Контрольная работа №2

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ. «Свойства неорганических веществ»

Вариант 1

1. Выписать из списка веществ оксиды, основания, кислоты, соли и назвать их: H₂SO₄, Cu(OH)₂, K₃PO₄, CaO,

2. Составить формулы соединений: а) оксида углерода (II), б) гидроксида меди, в) хлороводородной кислоты, г) сульфата натрия

3. Написать уравнения химических реакций: а) $H_2SO_4 + Mg$; б) $Na_2O + HBr$; в) $SO_2 + CaO$; г) $CaCO_3 + HCl$; д) $AlCl_3 + AgNO_3$. Указать названия продуктов реакции.

4. **Задача.** Какая масса натрия потребуется для реакции взаимодействия с 16 г серы, если в результате реакции образовался сульфид натрия?

5. Осуществить переходы: калий \rightarrow оксид калия \rightarrow гидроксид калия \rightarrow сульфат калия

Вариант 2

1. Выписать из списка веществ оксиды, основания, кислоты, соли и назвать их: $NaOH$, H_3PO_4 , SO_2 , $CaCO_3$

2. Составить формулы соединений: а) оксида азота (IV), б) гидроксида калия, в) хлорида натрия, г) сульфида бария

3. Написать уравнения химических реакций: а) $HCl + K$; б) $K_2O + HBr$; в) $CaCO_3 + H_2SO_4$; г) $CO_2 + CaO$; д) $Ba(OH)_2 + SiO_2$. Указать названия продуктов реакции.

4. Вычислите объем газообразного хлора, который вступит в реакцию с натрием, для получения 11,7 г хлорида натрия.

5. Осуществить переходы: сера \rightarrow оксид серы (IV) \rightarrow сернистая кислота \rightarrow сульфит натрия

Контрольная работа №3

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ. «Строение и свойства органических веществ»

1. Тип химической связи между атомами углерода в молекуле веществ, формулы которых C_3H_4 и CH_4

- А) Одинарная и двойная; Б) Двойная и одинарная; В) Тройная и двойная; Г) Тройная и одинарная.

2. Общая формула C_nH_{2n} соответствует:

- А) Алканам;
- Б) Алкенам;
- В) Алкина;
- Г) Аренам;
- Д) Циклоалканам.

3. Молекулярная формула углеводорода с относительной плотностью по водороду равна 28:

- А) C_4H_{10} ;
- Б) C_4H_8 ;
- В) C_4H_6 ;
- Г) C_3H_8 ;
- Д) C_3H_6 .

4. Вещества, формулы которых $CH_2 = CH_2$ и $CH_2 = CH - CH_2 - CH_3$, являются:

- А) Веществами разных классов;
- Б) Гомологами;
- В) Изомерами;
- Г) Одним и тем же веществом.

5. Установите соответствие.

Формула соединения	Класс соединения
А. $C_{17}H_{35}COOH$	1. Алканы
Б. C_6H_6	2. Алкены
В. $HCHO$	3. Алкины
Г. C_2H_5OH	4. Арены
Д. C_5H_{10}	5. Альдегиды
Е. CH_4	6. Карбоновые кислоты

6. Дополнить. Реакция дегидрирования – это....
7. Массовая доля углерода в пропилене С₃Н₆ равна: А. 18,8%. Б. 40%. В. 60%. Г. 85,71%.
8. Количество вещества этана массой 1,6 г равно: А. 1,5 моль. Б. 1 моль. В. 0,05 моль. Г. 0,1 моль.
9. Массовая доля водорода в углеводе 14,3%, относительная плотность по водороду равна 21. Определите формулу.
10. Выведите истинную формулу органического соединения, содержащего 40,03% С, 6,67% Н, и 53,30% О. Молярная масса данного соединения равна 180 г/моль. Назовите вещество.
11. К какому типу относят реакцию, уравнение которой приведено? $\text{CH}_3-\text{CH}_3 \rightarrow \text{CH}_2=\text{CH}_2 + \text{H}_2$
12. Составьте структурные формулы изомеров состава С₅Н₁₀. Назовите вещества.
- Оценочные средства промежуточной аттестации по дисциплине «Химия» Промежуточная аттестация по дисциплине «Химия» проводится в форме дифференцированного зачёта.

6.2 Тесты по разделам

Раздел 1 Основы строения вещества

Тема 1.1 Тест №1 «Строение атомов химических элементов и природа химической» Выберите один правильный ответ:

- Атомы С и Si имеют одинаковое число:
А) нейтронов в ядре;
Б) энергетических уровней;
В) электронов на внешнем энергетическом уровне; Г) электронов.
- В ряду химических элементов Li–Be–B–C металлические свойства:
А) усиливаются;
Б) ослабевают;
В) не меняются;
Г) изменяются периодически.
- К s-элементам относится:
А) К;
Б) S;
В) Fe;
Г) Br.
- Путем соединения атомов под номером 11 и 17 образуется вещество с химической связью:
А) ионной
Б) ковалентной полярной В)
ковалентной неполярной Г)
металлической
- {количество электронов в атоме; количество энергетических уровней; количество 11 электронов на последнем энергетическом уровне; количество протонов в ядре атома} соответствует
А) номеру периода
Б) номеру группы
В) порядковому номеру
- {хлориду бария, алмазу, аммиаку, серной кислоте} соответствует:
А) ионная химическая связь
Б) ковалентная полярная химическая связь В)
ковалентная неполярная химическая связь
- {связь, образованная за счет образования общих электронных пар; связь, образованная за счет обобществления валентных электронов; связь, образованная за счет электростатических сил притяжения} называется

- А) ионной
 Б) металлической
 В) ковалентной
8. {в порядке возрастания металлических свойств; в порядке убывания радиуса атомов; в порядке возрастания кислотных свойств летучих водородных соединений}элементы расположены в ряду
 А) К, Са, Sc Б)
 Al, Mg, NaВ)
 F, Cl, I
9. Какое из суждений верно для элементов {VA группы , IVA группы, IA группы}
 А) общая формула летучего водородного соединения RH_4
 Б) не образуют летучих водородных соединений
 В) до завершения энергетического уровня не хватает трёх электронов
10. Среди веществ, указанных в ряду { NH_3 , O_2 , HCl , SO_2 ; CaO , HNO_3 , Cl_2 , CO_2 ; H_2SO_4 , HI , $CuCl_2$, CH_4 , NH_3 } количество соединений с ковалентной полярной связью равно
 А) трем
 Б) двум
 В) четырем
11. Химическая связь в молекулах {озона и хлорида кальция; серной кислоты и хлорида аммония; серной кислоты и озона соответственно}
 А) ковалентная полярная и ионная
 Б) ковалентная полярная и ковалентная неполярнаяВ)
 ковалентная неполярная и ионная

Тема 1.2. Тест №2 «Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева»

Вариант № 1

12. У атома серы число электронов на внешнем уровне и заряд ядра равны соответственно
 1) 4 и +16 2) 6 и +32 3) 6 и +16 4) 4 и +32
13. Сходное строение внешнего электронного слоя имеют атомы мышьяка и
 1) фосфора 2) селена 3) германия 4) ванадия
14. В ряду химических элементов:
 алюминий→кремний→фосфор→сера
 высшая степень окисления
 1) увеличивается 3) не изменяется
 2) уменьшается 4) сначала увеличивается, а потом
 уменьшается
15. Притяжение электронов внешнего слоя к ядру увеличивается в ряду
 1) Si-P-N 2) S-P-As 3) Na-K-Rb 4) Si-Ca-K
16. В ряду Be-B-C-N происходит
 1) увеличение радиуса атомов
 2) увеличение силы притяжения валентных электронов к ядру
 3) уменьшение электроотрицательности
 4) уменьшение числа валентных электронов
17. В порядке усиления неметаллических свойств расположены
 1) S-Se 2) Se-Br 3) Br-I 4) I-Te
18. Наибольший радиус у атома
 1) брома 2) цинка 3) кальция 4) германия
19. Наибольшей восстановительной активностью обладает
 1) Si 2) P 3) S 4) Cl
20. Высший оксид состава ЭО образуют все элементы
 1) IV A группы 2) II A группы 3) IV периода 4) II периода

21. По номеру периода можно определить
- 1) количество электронов на внешнем уровне атома
 - 2) количество всех электронов в атоме
 - 3) заряд ядра атома
 - 4) число энергетических уровней в атоме

22. Сколько энергетических уровней в атоме скандия?
- 1) 1
 - 2) 2
 - 3) 3
 - 4) 4

23. Оцените правильность суждений

А. Металлические и восстановительные свойства элементов в главных подгруппах с ростом заряда ядра увеличиваются.

Б. В периоде с ростом заряда ядра основные свойства оксидов и гидроксидов увеличиваются.

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны

24. Наиболее сильными основными свойствами обладает гидроксид

- 1) КОН
- 2) NaOH
- 3) RbOH
- 4) CsOH

25. Кислотные свойства наиболее выражены у

- 1) Br₂O₇
- 2) SeO₃
- 3) As₂O₅
- 4) GeO₂

26. В ряду химических элементов Na — Mg — Al:

- 1) уменьшаются заряды ядер атомов
- 2) увеличивается число электронов во внешнем электронном слое
- 3) уменьшается электроотрицательность
- 4) уменьшается радиус атомов
- 5) усиливаются металлические свойства

27. В ряду химических элементов F — Br — I:

- 1) все элементы имеют высшую степень окисления, равную номеру группы
- 2) ослабевают неметаллические свойства
- 3) увеличивается высшая степень окисления
- 4) увеличивается радиус атомов
- 5) образуют летучие водородные соединения с общей формулой HЭ

Примечание: Задания А1-А14 оцениваются 1 баллом. Задания В1 и В2 оцениваются 2 баллами. Ставится 1 балл, если в ответе допущена одна ошибка. Ставится 0 баллов, если: а) в ответе допущено более одной ошибки; б) ответ отсутствует.

Максимальный балл за выполнение всех заданий составляет 18 баллов.

Раздел 2. Химические реакции

Тема 2.1.

28. Что относится к химическим явлениям?

- 1) испарение воды
- 2) горение дров
- 3) перегонка нефти
- 4) плавление олова

29. Чем характеризуется экзотермическая реакция?

- 1) она сопровождается поглощением тепла
- 2) теплового эффекта не наблюдается
- 3) она сопровождается выделением тепла
- 4) таких реакций нет

30. Как называется реакция, в результате которой из одного сложного вещества образуется несколько новых веществ?

- 1) реакция соединения
- 2) реакция замещения
- 3) реакция обмена
- 4) реакция разложения

31. Чему равна сумма коэффициентов в уравнении реакции $\text{Ca(OH)}_2 + \text{HNO}_3 \rightarrow \text{Ca(NO}_3)_2 + \text{H}_2\text{O}$?

- 1) 4
- 2) 6
- 3) 5
- 4) 12

32. Какая масса воды образуется при взаимодействии 0,5 моль водорода с кислородом?

- 1) 4,5 г
- 2) 9 г
- 3) 18 г
- 4) 1,8 г

33. Какое вещество обозначено символом x в схеме превращений $\text{Li} \rightarrow x \rightarrow \text{LiOH}$?

- 1) Li_2O
- 2) LiO
- 3) LiNO_3
- 4) LiCl

34. Установите соответствие.

Тип химической реакции

- А. Реакция разложения
- Б. Реакция обмена
- В. Реакция замещения
- Г. Реакция соединения

Схема химической реакции

- 1) $\text{MgCO}_3 \rightarrow \text{CO}_2\uparrow + \text{MgO}$
- 2) $\text{CuO} + \text{Al} \rightarrow \text{Cu} + \text{Al}_2\text{O}_3$
- 3) $\text{NO} + \text{O}_2 \rightarrow \text{NO}_2$
- 4) $\text{ZnO} + \text{H}_2 \rightarrow \text{Zn} + \text{H}_2\text{O}$
- 5) $\text{HCl} + \text{NaOH} \rightarrow \text{NaCl} + \text{H}_2\text{O}$
- 6) $\text{BaCl}_2 + \text{Na}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{BaSO}_4\downarrow + \text{NaCl}$

35. Восстановите правую часть уравнения реакции по его левой части.

Левая часть уравнения

- А. $\text{Cu(OH)}_2 =$
- Б. $\text{CuO} +$
- В. $2\text{HCl} =$
- Г. $\text{Cu} + \text{H}_2 =$
- С. $\text{Cu} + \text{S} =$

Правая часть уравнения

- 1) $\text{Cu} + \text{H}_2\text{O}$
- 2) $\text{CuCl} + \text{H}_2\text{O}$
- 3) CuS
- 4) $\text{CuCl}_2 + \text{H}_2\text{O}$
- 5) $\text{CuO} + \text{H}_2\text{O}$
- 6) $\text{Cu}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O}$

36. Составьте уравнение реакции по описанию, дайте характеристику уравнения реакции: сульфат железа(III) + гидроксид калия = гидроксид железа(III) + сульфат калия.

С2. Составьте уравнения реакций по схеме превращений: $\text{S} \rightarrow \text{SO}_2 \rightarrow \text{SO}_3 \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{Na}_2\text{SO}_4$.

Тема 2.2.

В каждом вопросе выберите один правильный вариант ответа.

37. Из перечисленных электролитов укажите слабый электролит:

- а) гидроксид кальция
- б) плавиковая кислота
- в) серная кислота
- г) гидроксид натрия

38. Из представленных частиц выберите сульфит-ион:

- а) S^{2-}
- б) SO_3^{2-}
- в) SO_3^{-2}
- г) SO_4^{2-}

39. Какое соединение в ионном уравнении записывается в виде молекулы?

- а) азотная кислота
- б) ортофосфорная кислота
- в) гидроксид цезия
- г) силикат натрия

40. При диссоциации 3 моль какого соединения образуется 9 моль анионов?

- а) нитрата алюминия
- б) хлорида железа (II)
- в) сульфата натрия
- г) сульфида калия

41. При взаимодействии какой пары веществ выделится газ?

- а) гидроксид магния и азотная кислота б) сульфит калия и соляная кислота
 в) нитрат натрия и ортофосфорная кислота г) гидроксид железа (II) и серная кислота
42. С раствором какого соединения прореагирует гидроксид цинка?
 а) гидроксида калия б) сульфата натрия
 в) хлорида магния г) нитрата калия
43. Какой оксид из перечисленных реагирует и с гидроксидом натрия, и с азотной кислотой:
 а) оксид магния б) оксид кремния (IV)
 в) оксид берилли г) оксид кальция
44. Сокращенное ионное уравнение $2\text{H}^+ + \text{CO}_3^{2-} = \text{H}_2\text{O} + \text{CO}_2$ соответствует взаимодействию
 а) карбоната кальция и азотной кислоты
 б) карбоната калия и уксусной кислоты
 в) оксида углерода (IV) и гидроксида натрия
 карбоната натрия и серной кислоты
45. Осадок образуется в результате взаимодействия
 а) ацетата натрия и соляной кислоты
 б) сульфида калия и нитрата свинца (II)
 в) ортофосфорной кислоты и гидроксида натрия
 оксида серы (IV) и гидроксида калия
46. Кислая соль может образоваться при взаимодействии гидроксида натрия и ...
 а) хлороводородной кислоты б) азотной кислоты
 в) бромоводородной кислоты г) серной кислоты
47. При добавлении к раствору хлорида алюминия избытка раствора гидроксида натрия образуется
 а) $\text{Al}(\text{OH})_3$ б) NaAlO_2
 в) $\text{Na}[\text{Al}(\text{OH})_4]$ г) Al_2O_3

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ

Тема 3.1 Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ

Тест с выбором правильного ответа.

48. Кислотными оксидами являются все вещества в группе: 12
 а) ZnO , SO_2 , H_2SO_4 б) SiO_2 , Cl_2O_7 , P_2O_5 в) CO_2 , Al_2O_3 , Fe_2O_3 г) Li_2O , NO , FeO
49. Вещество, название которого нитрат железа (II), имеет формулу:
 а) FeN б) $\text{Fe}(\text{NO}_3)_3$ в) $\text{Fe}(\text{NO}_2)_2$ г) $\text{Fe}(\text{NO}_3)_2$
50. Солями являются:
 а) Al_2S_3 , NH_4Cl , H_2SiO_4 б) Al_2O_3 , NH_4NO_3 , K_2SiO_4 в) $\text{Al}(\text{OH})_3$, NH_4Cl , Na_2SiO_4 г) Al_2S_3 ,
 NH_4Cl , K_2SiO_4
51. К основным оксидам относится группа веществ:
 а) SO_3 , HCl , CuO б) CuO , Na_2O , CaO в) CaO , BaO , SiO_2 г) SiO_2 , OF_2 , Al_2O_3
52. К кислотам относится группа веществ:
 а) H_2S , HNO , HBr б) KCl , HCl , H_2SO_4 в) NH_3 , HNO_3 , HJ г) NaOH , H_2SO_4 , H_2S
53. Вещество, название которого сульфит натрия, имеет формулу:
 а) Na_2SO_3 б) Na_2SO_4 в) Na_2S г) NaHSO_4
54. Основным оксидом и основной солью являются:
 а) FeO и FeSO_4 б) CaO и CaCl_2 в) BaO и $\text{Ba}(\text{NO}_3)_2$ г) CaO и $(\text{CuOH})_2\text{CO}_3$
55. Основанием и кислотой соответственно являются:
 а) HNO_3 и $(\text{NH}_4)\text{Al}(\text{SO}_4)_2$ б) H_2S и NaNO_3 в) K_2SO_3 и $\text{Ca}(\text{OH})_2$ г) KOH и $\text{H}_4\text{P}_2\text{O}_7$
56. Основным признаком, по которому сложное вещество относят к кислотам, является наличие в его составе:
 а) кислотного остатка б) атомов кислорода в) атомов водорода г) гидроксильной группы
57. К амфотерным соединениям относится группа веществ:
 а) Al_2O_3 , SiO_2 , $\text{Ba}(\text{OH})_2$ б) $\text{Zn}(\text{OH})_2$, CaO , P_2O_5 в) ZnO , $\text{Zn}(\text{OH})_2$, $\text{Ca}(\text{OH})_2$ г) $\text{Al}(\text{OH})_3$, ZnO ,
 $\text{Zn}(\text{OH})_2$

58. Оксид металла, который взаимодействует и с основанием, и с кислотой, является:
 а) амфотерным б) несолеобразующим в) основным г) кислотным
59. Вещество, в котором валентность серы II, это:
 а) сернистый газ б) сероводород в) сульфат калия г) оксид серы (IV)
60. Природному соединению кальция, называемому мрамор, соответствует формула:
 а) $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ б) CaCO_3 в) $\text{Ca}(\text{OH})_2$ г) CaSO_4
61. Угарным газом называют:
 а) оксид углерода (IV) б) оксид серы (IV) в) оксид углерода (II) г) оксид азота (II)
62. Основания соответствуют химическим элементам, имеющим следующие порядковые номера в периодической системе:
 а) 20,16,12 б) 12,20,19 в) 13,14,15 г) 6,11,12

Тема 3.2 Физико-химические свойства неорганических веществ

Результат обучения Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением

63. Бинарное соединение химического элемента с кислородом в степени окисления -2 , в котором сам кислород связан только с менее электроотрицательным элементом:
 а) оксид + б) соль в) кислота 2. Основные оксиды: а) оксид серы(VI) SO_3 б) оксид натрия Na_2O + в) оксид азота(IV) NO_2
64. Основные оксиды:
 а) оксид азота(IV) NO_2 б) оксид серы(VI) SO_3
 в) оксид меди(II) CuO +
65. Кислотные оксиды:
 а) оксид серы(VI) +
 б) оксид меди(II) CuO в) оксид цинка ZnO
66. Кислотные оксиды
 а) оксид алюминия Al_2O_3 б) оксид цинка ZnO
 в) оксид азота(IV) NO_2 +
67. Амфотерные оксиды:
 а) оксид азота(IV) NO_2 б) оксид цинка ZnO + в) оксид натрия Na_2O
68. Амфотерные оксиды:
 а) оксид меди(II) CuO б) оксид азота(IV) NO_2
 в) оксид алюминия Al_2O_3 +
69. Где находятся нуклеиновые кислоты в эукариотах:
 а) в митохондриях
 б) в мембране
 в) в ядре + 9.
70. Что такое нуклеиновая кислота:
 а) биополимер +
 б) раствор
 в) неорганическое соединение
71. Все кислоты в своем составе имеют кислород, так ли это:
 а) да
 б) нет +
 в) не изучено

72. Кислотам соответствуют следующее соединение:
а) HBr +
б) HON
в) NaOH
73. Кислотам соответствуют следующее соединение:
а) Na₂SO₄
б) H₃AlO₃ +
в) NaOH
74. Кислотам соответствуют следующее соединение:
а) CH₃COOH +
б) K₃PO₄
в) HON
75. Кислоты образуются при взаимодействии:
а) кислотного и основного оксида
б) основного оксида и воды
в) кислотного оксида и воды +
76. Взаимодействие основания с солью:
а) NaOH + MgCl₂ = NaCl + Mg(OH)₂ +б)
NaOH + HNO₃ = HON + NaNO₃
в) NaOH + CO₂ = NaHCO₃
77. Формула, соответствующая соли:
а) CH₃COOH
б) NaHCO₃ +в)
H₃AlO₃
78. Формула, соответствующая соли:
а) HBr
б) CH₃COOH в)
Mg(OH)Cl₂ +
79. Формула, соответствующая соли:
а) HBr;
б) K₂S +
в) K₂O
80. Основания могут вступать в реакцию с:
а) основными оксидами
б) со всеми неорганическими веществами в)
кислотными оксидами +
81. Кислотные оксиды могут взаимодействовать с:
а) основанием
б) солью + в)
кислотой
82. Кислотные оксиды могут взаимодействовать:
а) с основным оксидом +
б) с кислотой в)с
основанием.
83. Оксиды состоят из кислорода и:
а) двух элементов
б) одного элемента +в)
трех элементов
84. Выберите гексагидроксоферрат натрия:
а) Na₂[Fe(OH)₄]
б) Na[Fe(OH)₆]
в) Na₃[Fe(OH)₆] +

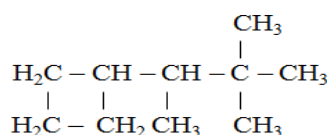
85. Нитрат алюминия в растворе взаимодействует с:
- $\text{Ca}(\text{OH})_2$ +
 - $\text{Fe}(\text{NO}_3)_2$
 - KCl
86. Гидрокарбонат натрия реагирует с каждым из этих веществ:
- O_2 и CO_2
 - NaOH и HCl +в)
 CaCl_2 и NaOH
87. Между собой реагируют:
- гидроксид меди (II) и соляная кислота +б)
карбонат бария и гидроксид меди (II)
 - гидроксид магния и нитрат свинца (II)
88. Основания — это:
- сложные вещества состоящие из металла и кислотного остатка б)
сложные вещества состоящие из водорода и кислотного остатка
 - сложные вещества, состоящие из атомов металла и гидроксогруппы +
89. Какое из приведенных ниже веществ является основанием:
- $\text{Fe}(\text{OH})$ +
 - CaO
 - Na_2SO_4
90. Что образуется при взаимодействии NaOH с CO_2 :
- соль и вода +
 - соль и кислота
 - основание и оксид
91. Основание диссоциирует на:
- катионы водорода и анионы кислотного остатка б)
катионы металла и гидроксид анионы +
 - катионы металла и анионы кислотного остатка.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ

Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ

Вопрос 102

Укажите справедливые утверждения. В углеводороде со структурной формулой



Варианты ответов

- число первичных атомов С равно сумме вторичных и четвертичных
- число вторичных атомов С равно числу третичных
- число третичных атомов С в 2 раза больше числа четвертичных
- число первичных атомов С в 2 раза больше числа третичных

Вопрос 103

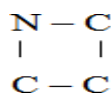
В органических веществах валентность атома углерода, как правило, равна:

Варианты ответов;

- a) I;
- б) II;
- в) III;
- 4) IV

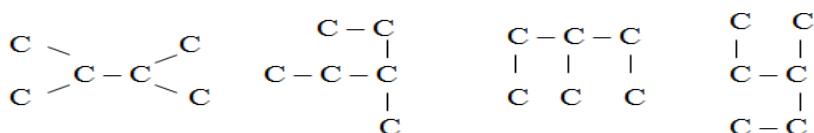
Вопрос 104

Укажите число атомов водорода, которое входит в состав молекулы, скелет которой имеет строение



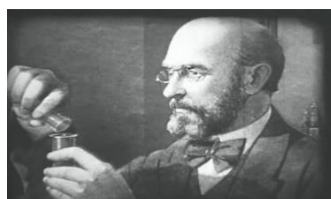
Вопрос 105

Запишите, сколько углеводородов изображено с помощью следующих структур углеродного скелета?



Вопрос 106

В число положений теории химического строения органических соединений не входит утверждение:

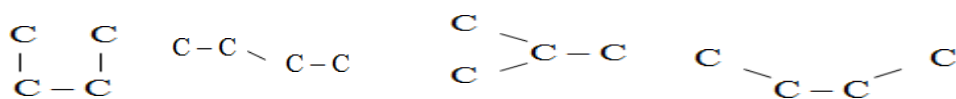


Варианты ответов

- A. органические вещества не могут быть получены из неорганических
- B. атомы и группы атомов в молекулах взаимно влияют друг на друга
- C. одной и той же молекулярной формулой можно описать состав различных веществ
- D. атомы в молекулах связаны в определённой последовательности согласно их валентности

Вопрос 107

По структурам углеродного скелета углеводородов укажите одинаковые вещества:



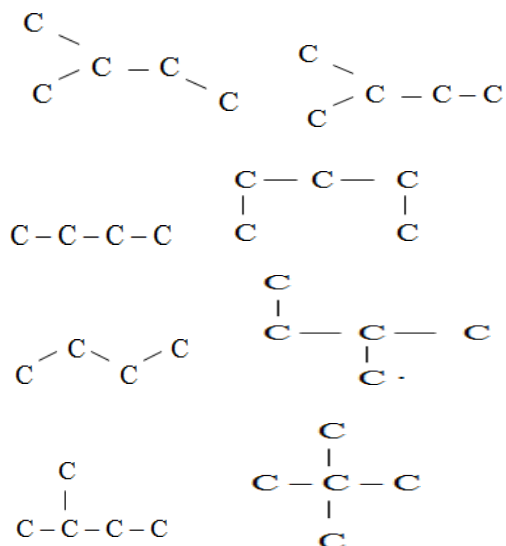
Вопрос 108

Изомеры отличаются между собой: а) физическими свойствами; б) химическими свойствами; в) строением молекул; г) молярными массами

Вопрос 109. Для изомеров одинаковы: а) молярная масса; б) физические свойства; в) количественный и качественный состав; г) строение молекулы

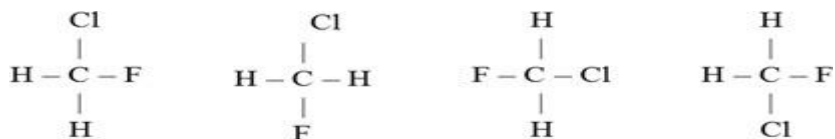
Вопрос 110. Изомерами по отношению друг к другу являются углеводороды со строением углеродной цепи:

Варианты ответов



Вопрос 111

Сколько веществ изображено с помощью формул



Варианты ответов:

- а) два;
- б) одно;
- в) три;
- г) четыре

Тема 4.2. «Свойства органических соединений»

112. Процесс разложения углеводородов нефти на более летучие вещества называется:

- а) крекингом;
- б) дегидрированием; в) гидрированием; г) дегидратацией

113. Горение этиламина сопровождается образованием углекислого газа, воды и:

- а) аммиака;
- б) азота;
- в) оксида азота; (II) г) оксида азота (IV).

114. Реакция, доказывающая непредельный характер каучука
- реакция галогенирования;
 - реакция гидрогалогенирования;
 - реакция полимеризации;
 - окисление раствором KMnO_4
115. Реакция "серебряного зеркала" характерна:
- для пропаналя;
 - бутанола-2;
 - бутена-2;
 - бутина-2.
116. При взаимодействии карбоновых кислот и спиртов образуются:
- простые эфиры;
 - сложные эфиры;
 - альдегиды;
 - аминокислоты.
117. Продуктом реакции бутена-1 с хлором является:
- 2-хлорбутен-1;
 - 1,2-дихлорбутан;
 - 1,2-дихлорбутен-1;
 - 1,1-дихлорбутан.
118. Сложный эфир можно получить при взаимодействии карбоновой кислоты с:
- ацетиленом;
 - хлороводородом;
 - этиленом;
 - метанолом.
119. Для предельных одноатомных спиртов характерно взаимодействие с:
- NaOH (р-р);
 - Na ;
 - Cu(OH) ;
 - Cu .
120. Коэффициент перед кислородом в уравнении $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH} + \text{O}_2 \rightarrow$ равен:
- 3;
 - 4;
 - 1;
 - 2.
121. Сумма коэффициентов в уравнении получения C_2H_2 из карбида кальция, равна:
- 2;
 - 3;
 - 4;
 - 5.
122. При полном окислении 1 моль пропана кислородом воздуха образуется:
- 1 моль CO_2 и 1 моль H_2O
 - 3 моль CO_2 и 4 моль H_2O
 - 2 моль CO_2 и 3 моль H_2O
 - 4 моль CO_2 и 6 моль H_2O
123. Запишите название вещества X (по систематической номенклатуре) в цепи превращений:
крахмал \rightarrow глюкоза \rightarrow X \rightarrow этилен
124. Этанол массой 13,8 г окислили 34 г оксида меди (II). Получили альдегид массой 9,24 г. Чему равен практический выход (в %) альдегида?

Раздел 5. Тема 5.1

125. Из предложенного списка химических реакций выберите все, скорость которых увеличивается при повышении давления: 1) $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$ 2) $CO + 2H_2 = CH_3OH$
3) $Zn + 2HCl = ZnCl_2 + H_2$ 4) $2Na + S = Na_2S$ 5) $C + Si = SiC$

126. Из предложенного списка химических реакций выберите все, скорость которых уменьшается при понижении давления: 1) $Ca + 2HCl \rightarrow CaCl_2 + H_2$ 2) $H_2O + N_2O_5 \rightarrow 2HNO_3$ 3) $C_6H_6 + Cl_2 \rightarrow C_6H_5Cl + HCl$ 4) $H_2 + S \rightarrow H_2S$ 5) $C + 2N_2O \rightarrow CO_2 + 2N_2$

127. Из предложенного перечня выберите все реакции, для которых увеличение давления **не приводит** к увеличению скорости реакции: 1) $2P + 5Cl_{2(g)} = 2PCl_5$ 2) $Zn + CuSO_4 = ZnSO_4 + Cu$ 3) $Ba + 2H_2O_{(ж)} = Ba(OH)_2 + H_2$ 4) $Fe_2O_3 + H_2 = 2FeO + H_2O$ 5) $2NaOH + H_2SO_4 = Na_2SO_4 + 2H_2O$.

128. Из предложенного списка химических реакций выберите все, скорость которых увеличивается при повышении концентрации водорода: 1) $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$

2) $CO + 2H_2 = CH_3OH$ 3) $Zn + 2HCl = ZnCl_2 + H_2$ 4) $C + H_2O = CO + H_2$
5) $C_3H_6 + H_2 = C_3H_8$

129. Из предложенного списка химических реакций выберите те, скорость которых уменьшается при понижении концентрации кислоты: 1) $Ca + 2HCl = CaCl_2 + H_2$

2) $H_2O + N_2O_5 = 2HNO_3$ 3) $C_6H_6 + HNO_3 = C_6H_5NO_2 + H_2O$ 4) $NH_4H_2PO_4 = NH_3 + H_3PO_4$
5) $SO_3 + H_2O = H_2SO_4$.

130. Из предложенного списка химических реакций выберите те, скорость которых увеличивается при повышении давления: 1) $2NH_3 = N_2 + 3H_2 - Q$ 2) $CO + 2H_2 = CH_3OH + Q$

3) $Zn + 2HCl = ZnCl_2 + H_2 + Q$ 4) $Ca + S = CaS$ 5) $CaO + CO_2 = CaCO_3$

131. Из предложенного списка химических реакций выберите те, скорость которых увеличивается при повышении давления: 1) $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$ 2) $CO + 2H_2 = CH_3OH$

3) $2Mg + CO_2 = 2MgO + C$ 4) $2Na + S = Na_2S$ 5) $CO + Cl_2 = COCl_2$

132. Из предложенного списка химических реакций выберите те, скорость которых уменьшается при понижении давления: 1) $Ca + 2HCl = CaCl_2 + H_2$ 2) $2H_2O + 4NO_2 + O_2 = 4HNO_3$ 3) $C_6H_6 + HNO_3 = C_6H_5NO_2 + H_2O$ 4) $H_2 + S = H_2S$ 5) $C + 2N_2O = CO_2 + 2N_2$

133. Из предложенного списка химических реакций выберите те, скорость которых увеличивается при использовании катализатора: 1) $C + O_2 = CO_2$ 2) $CO + 2H_2 = CH_3OH$

3) $Zn + 2HCl = ZnCl_2 + H_2$ 4) $2Na + S = Na_2S$ 5) $N_2 + 3H_2 = 2NH_3$.

134. Из предложенного списка воздействий выберите те, которые приводят к увеличению скорости химической реакции магния с раствором серной кислоты: 1) повышение температуры 2) понижение давления в системе 3) увеличение давления в системе

4) добавление магния 5) увеличение концентрации кислоты.

Раздел 6. Растворы

Тема 6.2.

135. Укажите растворимое в воде вещество:

А) карбонат кальция;

Б) хлорид серебра;

В) сульфат алюминия;

Г) гидроксид железа

(III).

136. Из ряда формул H_2S , $NaBr$, H_2SO_4 , CuO , H_2CO_3 , H_2O выберите те, которые соответствуют сильным электролитам. Напишите уравнения диссоциации этих соединений.

137. Закончите уравнения реакций:

А) $NaCl + AgNO_3 \rightarrow$;

Б) $CaCO_3 + HCl \rightarrow$;

В) $HNO_3 + Cu(OH)_2 \rightarrow$.

Расставьте коэффициенты. Напишите для каждой реакции ионные уравнения. 138. Рассчитайте молярную концентрацию раствора, в 250 см^3 которого содержится 4 г гидроксида натрия.

139. Рассчитайте объем соляной кислоты с концентрацией HCl $0,1\text{ моль/дм}^3$, который потребуется для осаждения ионов серебра из 20 г раствора нитрата серебра с массовой долей $AgNO_3$ 5%.

6.3 Вопросы для подготовки к промежуточной

аттестации Раздел Органическая химия

1. Предмет органической химии. Органические вещества и их отличие от неорганических веществ.
2. Основные положения теории химического строения А.М. Бутлерова.
3. Алканы: общая формула, гомологический ряд, физические свойства
4. Изомерия алканов (на примере пентана, гексана, гептана).
5. Химические свойства алканов.
6. Алкены: определение, изомерия, химические свойства.
7. Алкины: определение, изомерия, химические свойства.
8. Бензол: получение и химические свойства.
9. Спирты: определение, классификация, примеры, химические свойства, применение.
10. Фенолы: определение, химические свойства, получение.
11. Альдегиды: определение, химические свойства, получение.
12. Карбоновые кислоты: определение, классификация, примеры, химические свойства.
13. Углеводы: определение, классификация, примеры и их биологическая роль.
Моносахариды, Дисахариды, Полисахариды
14. Амины: определение, классификация, примеры. Реакция Н. Н. Зинина
15. Аминокислоты: определение, основные химические свойства.
16. Понятие об азотсодержащих гетероциклических соединениях
17. Белки. Качественные реакции белков.
18. Нуклеиновые кислоты
19. Понятие о высокомолекулярных соединениях

Раздел Общая и неорганическая химия

20. Химический элемент
21. Закон постоянства состава:
22. закон сохранения массы веществ 23. Периодический закон Д.И. Менделеева 24. Валентность и валентные возможности в атомах 25. Основные типы химической связи
26. Дисперсные системы
 27. Типы химических реакций
 28. Скорость химических реакций. Катализ
 29. Обратимость химических реакций.
30. Химическое равновесие
31. Электролитическая диссоциация
 32. Гидролиз
 33. Классификация неорганических веществ
 34. Классификация органических веществ
 35. Металлы
36. Коррозия металлов
37. Электролиз
38. Неметаллы 39. Оксиды неметаллов
40. Кислоты органические и неорганические
41. Амфотерные органические и неорганические соединения
42. Генетическая связь между классами органических и неорганических соединений
43. Химия и производство
44. Химия и сельское хозяйство Химия и проблемы охраны окружающей среды
45. Химия и повседневная жизнь человека

6.4. Кейсы

Кейсы используются в качестве оценочного средства в разделе 7 прикладного модуля, их содержание определяется с учётом профессиональной направленности образовательной программы СПО.

Примеры возможных тем кейсов:

1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана.
2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения.
3. Новые материалы для солнечных батарей.
4. Лекарства на основе растительных препаратов.
5. Химические элементы в жизни человека.
6. Водородная энергетика.

Кейс №1. «Водородомобили – шаг в будущее»

Автомобили Honda FCX Clarity на водородных топливных элементах ездят по дорогам Европы с 2009 года. В 2011 году Honda присоединилась к европейскому партнерству экологичной энергии (Clean Energy Partnership), после чего вывела на первый план производство экологически чистых автомобилей. А на Пятом Московском Международном автосалоне ВАЗ представил свою новинку «Лада-Антэл» с баллонами водорода и кислорода.

Задания:

1. Почему многие автомобильные компании разрабатывают автомобили, работающие на водородном топливе?

2. Как выхлопные газы автомобилей, работающих на углеводородном топливе, влияют на здоровье человека?
3. Какие «+» и «-» вы видите у водородомобилей?
4. Найдите дополнительную информацию об их устройстве.
5. Если в вашей семье или у ваших знакомых есть автомобили, подсчитайте, сколько приблизительно литров бензина, газа и какой марки используете ежедневно.
6. Какие вещества и в каком количестве могут находиться в выхлопных газах ваших автомобилей?

Кейс №2. «Хлор в жизни человека»

В Японии объединенными силами Национального института здоровья и Префектурного университета Сидзуоки было проведено исследование. Ученые выяснили, что естественные органические вещества вступают в реакцию с хлорированной водой из-под крана, образуя опасные соединения, которые могут служить причиной рака. Такие соединения называются МХ, то есть «Мутаген икс» или «Неизвестный мутаген».

Задания:

1. Предложите способы уменьшения ядовитого влияния хлора в питьевой воде на организм человека.
2. Исходя из своей жизненной практики, приблизительно рассчитайте, сколько хлорированной воды вы используете в течение дня и для каких целей?
3. Какие органы человека больше всего страдают от воздействия хлора?
4. Как влияет хлорированная вода на человека при купании?
5. Найдите дополнительную информацию о замене хлора при обеззараживании воды. 6. Исследуйте различные товары бытовой химии в своём доме. Составьте список хлорсодержащих соединений, укажите меры безопасности при работе с ними.

Кейс №3. Метан

Повышение концентрации некоторых газов в атмосфере может приводить к глобальному потеплению - так называемому «парниковому эффекту». Пожалуй, наиболее важными «парниковыми газами» являются CO_2 и CH_4 . Метан возникает при анаэробном (т. е. происходящем в бескислородной среде) распаде органических веществ; пузырьки метана образуются в болотистых местностях, за что он получил название «болотный газ». Затопленные поля (например, рисовые поля во время сева) являются источником большого количества метана. Другим источником метана являются жвачные животные, такие, как коровы, овцы и козы, пищеварительная система которых устроена особым образом для переваривания травяной пищи: конечные продукты метаболизма содержат метан, который выделяется в атмосферу. Это природный процесс, хотя количество домашних животных заметно выросло за последние два столетия. Более того, состав кормов существенно влияет на количество образующегося метана.

Задания

1. Сформулируйте гипотезу выделения метана людьми. 2. Как количество метана, зависит от количества населения планеты? 3. Что является источником выделения метана в атмосферу? **Кейс № 4.**
- В начале XIX века в Англии стали модными плащи из водонепроницаемой ткани, называемые макинтошами. Это название они получили в честь английского химика и изобретателя Ч. Макинтоша, предложившего пропитывать плащевую ткань раствором натурального каучука. Однако на солнце такие плащи становились липкими, а в морозную погоду – ломкими. Эти недостатки устранил другой выдающийся англичанин Ч. Гудьир. 1. **Задания.** Почему плащевая ткань имела такие недостатки. 2. Предложите способ устранения их, повторив открытие Ч. Гудьира. 3. Как называется это соединение? 4. Напишите структурную формулу этого вещества.

Кейс №5 «Неоправимая ошибка»

В фирме ТОО «Каскад-2» при закачке газа в баллоны, не добавили вещество, которое придает запах домашнему газу. Газ был доставлен в одну из квартир и при этом баллон пропускаял. Через сутки все жильцы оказались в больнице

Вопросы. 1. Имеет ли природный газ пропан и бутан запах? 2. Какую непоправимую ошибку совершили работники газовой станции при закачке бытового газа? 3. Какое вещество придает запах домашнему газу? 4. Может ли обоняние человека уловить газ без запаха? 5. Каким прибором можно доказать присутствие газа в квартире, если он без запаха?

6.5 Решение задач

Задача №1. Вычислить массу этилена количеством вещества 3 моль.

Задача №2. Смешали 0,2 моль железа и 0,3 моль серы. Определите массу полученной смеси. Рассчитайте массу полученного сульфида железа(II), учитывая, что эти элементы соединяются в массовом отношении 7,4.

Задача № 3. Хлорид бария массой 6г растворили в 250 мл воды (плотность воды принять за 1г/мл). Чему равна массовая доля соли в полученном растворе?

Задача №4. В 100 г воды растворили 2 моль сульфата калия. Рассчитайте массовую долю растворённого вещества.

Задача №5. Рассчитайте массу сульфата калия и воды, которые надо взять для приготовления 60 г. раствора с массовой долей растворённого вещества 15%.

Задача №6. Сколько надо взять нитрата калия для приготовления 3 кг раствора с массовой долей соли 8%.

Задача №7. В лаборатории восстановлением нитробензола массой 61,5г. получили анилин массой 44 г. Определите массовую долю (в%) выхода анилина от теоретического.

Задача №8. Определите массу уксусной кислоты, которая расходуется для синтеза уксусно-этилового эфира, если полученная масса 70,4 г. составляет 80% от теоретического.

Задача № 9. Водный раствор, содержащий фосфорную кислоту массой 19,6г. нейтрализовали гидроксидом кальция массой 18,5г. Определите массу образовавшегося преципитата $\text{CaHPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$.

Задача №10. Для реакции алюминия с серой выделилось 509 кДж энергии. Какое количество теплоты выделится в реакции, для которой взяты 81 г алюминия и 128 г серы.

Задача №11. Термохимическое уравнение реакции горения углерода имеет вид: $\text{C} + \text{O}_2 \rightarrow \text{CO}_2 + 394 \text{ кДж}$

Рассчитайте массу углерода, вступившего в реакцию, если выделилось 1970 кДж теплоты.

Задача №12. При сгорании кальция массой 8г. количество выделившейся теплоты составило 127 кДж. Составьте термохимическое уравнение реакции.

Задача №13. Какой объём воздуха расходуется на окисление пропилamina объёмом 20л.

Задача № 14. Какой объём кислорода расходуется на окисление метиламина объёмом 5л?

Задача №15. Какой объём ацетиленa можно получить из карбида кальция массой 10кг, массовая доля примесей в котором 15%?

Задача №16. Какой объём метана можно получить из карбида алюминия массой 30г., если массовая доля примесей составляет 15%..

Задача №17 На нейтрализацию смеси уксусной кислоты и муравьиной кислот массой 10,8г расходовали гидроксид натрия массой 8г. Определите массу каждой кислоты в смеси.

Задача №18. При взаимодействии смеси этанола и пропанола массой 10,6г с металлическим натрием выделился водород объёмом 2,24л. Определите массовую долю каждого спирта в смеси.

Задача №19. В качестве антифризов в охлаждающих системах двигателей используют один из многоатомных спиртов. Массовая доля элементов в спирте составляет: углерода

38,75%, водорода 9,68, кислорода 51,51%. Плотность паров вещества по водороду равна 31. Выведите формулу вещества.

Задача 20. Для уничтожения микробов и бактерий можно использовать диоксид серы, его также применяют в качестве консервирующего средства при сушке чернослива и других фруктов.

Задание: Вычислите, какой объем займут 1, 5 моль диоксида серы (н. у.).

Задача 21. В прошлом были частыми случаи отравления людей в угольных шахтах угарным газом. Поскольку оксид углерода(II) не имеет запаха, то опасность подступала незаметно. Шахтеры, спускаясь в шахты, брали с собой в качестве своеобразного индикатора канарейку в клетке: канарейки падают в обморок от присутствия в воздухе следов CO.

Задание: Вычислите, какой объем (н. у.) займут 0, 5 моль CO; 56 г CO.

22. Задача без расчётов.

В начале XX столетия геологи зашифровывали на картах места открытия руд ценных металлов при помощи координат химических элементов в Периодической системе. Арабской цифрой указывали номер периода, а римской – номер группы. Кроме того, в записях были еще буквы русского алфавита – А или Б. На одной из старых карт нашли обозначения: 4VI Б, 4VIII Б2, 6I Б, 6II Б. Расшифруйте записи геологов.

Задача 23. «Сахарная кислота». В 1779 г. немецкий сенатор, аптекарь и химик Иоганн Христиан Виглеб подействовал известковой водой на соки щавеля и кислицы, содержащие «кисличную кислоту», и заметил, что из раствора выпадает белый осадок. Однако состав осадка Виглебу установить не удалось. Через пять лет шведский аптекарь и химик Карл Вильгельм Шееле решил посмотреть, что получится, если тростниковый сахар обработать концентрированной азотной кислотой. Он обнаружил, что при этом выделяется красно-бурый газ и образует прозрачный раствор, который окрашивает синий лакмус в красный цвет. Когда Шееле добавил к этому раствору известковую воду, получил белый осадок, очень похожий по свойствам на осадок, выделенный Виглебом. Какое вещество обнаружили Виглеб и Шееле?

Задача 24. «Антихлор»

После отбеливания требуется обязательная обработка ткани для удаления хлора, иначе волокна потеряют прочность. Какие вещества можно использовать как «антихлор»?

Задача 25. В реакцию, термохимическое уравнение которой $S + O_2 = SO_2 + 297 \text{ кДж}$, вступила сера массой 1 г. Количество теплоты, выделившееся при этом, равно:

А) 9,28 кДж; Б) 74,25 кДж; В) 29,7 кДж.

Задача 26. Укажите соль, водный раствор которой имеет щелочную среду: А) сульфат калия; Б) хлорид алюминия; В) карбонат калия.

Задача 27. Определите название вещества, главная цепь которого состоит из четырех атомов углерода, содержит карбоксильную группу и одну двойную связь, а также радикалы метил и этил:

А) 3-метил-3-этилбутен-3-овая кислота; Б) 3-метил-2-этилбутен-3-овая кислота; В) 2-метил-3-этилбутен-3-овая кислот.

Задача 28. Магний количеством вещества 1,5 моль сожгли в кислороде. Определите массу полученного оксида магния., укажите тип реакции.

Задача 29. Напишите уравнения реакций между алюминием и следующими веществами: а) хлором; б) кислородом; в) серой (двухвалентна); г) йодом (одновалентен).

Задача 30. Какие типы химической связи существуют в следующих веществах: а) Li_3N_2 , $BaCl_2$, CH_4 .

Задача 31. Какой высший оксид и гидроксид образует химический элемент с порядковым номером 32? Какие свойства будут проявлять эти соединения?

Задача 32. С какими из перечисленных ниже элементов германий будет иметь наибольшее сходство, а с каким наименьшее: кадмий, гафний, свинец.

Задача 33. Схема реакции: $\text{CuCl}_2 + \text{KOH} \rightarrow \text{Cu(OH)}_2 + \text{KCl}$, расставьте коэффициенты и укажите тип реакции

Задача 34. Рассчитайте объём водорода, измеренный при нормальных условиях, который может образоваться при растворении в соляной кислоте 10,8 г алюминия.

Задача 35. При нагревании нитрата натрия образовался кислород объёмом 280 мл (нормальные условия). Какая масса соли подверглась разложению?

Задача 36. Какие из перечисленных солей будут подвергаться гидролизу: а) KBr , б) KNO_3 в) Na_2S . Напишите уравнения.

Задача 37. Среди предложенных формул веществ, расположенных в пронумерованных ячейках, выберите формулы: А) кислотной соли; Б) кислотного оксида; В) летучего водородного соединения.

1	CrO_3	2	NaNH	3	CrO_2Cl_2
4	NH_4Cl	5	NH_3	6	CO
7	$\text{K[Al(OH)}_4\text{]}$	8	HIO_3	9	$\text{Ca(H}_2\text{PO}_4\text{)}_2$

Задача 38. Среди предложенных формул и названий веществ, расположенных в пронумерованных ячейках, выберите формулу или название, соответствующее: А) растворимому основанию, Б) кислотной соли, В) несолеобразующему оксиду.

1	Ca(HS)_2	2	$(\text{NH}_4)_2\text{CO}_3$	3	H_3BO_3
4	гидроксид лития	5	CH_4	6	CO
7	Cr(OH)_2	8	Mg_3N_2	9	ZnO

Задача 39. Составить уравнения реакций при помощи которых можно осуществить превращения: $\text{Ca} \rightarrow \text{CaO} \rightarrow \text{Ca(OH)}_2 \rightarrow \text{Ca(NO}_3\text{)}_2$

Задача 40. Составить уравнения реакций при помощи которых можно осуществить превращения: $\text{Na}_2\text{O} \rightarrow \text{NaOH} \rightarrow \text{Cu(OH)}_2 \rightarrow \text{Cu(SO}_4\text{)}$

Задача 41. В двух пробирках находятся растворы гидроксидов калия и кальция. Напишите уравнения реакций, при помощи которых можно различить эти растворы.

Задача 42. В двух пробирках налиты растворы серной кислоты и сульфата натрия. Предложите два способа при помощи которых можно различить эти растворы.

Задача 43. Подберите к тексту правильный термин определения понятия:

- вещества, одинаковые по составу, но разные по строению.
- это ряд соединений, сходных по своему строению и химическим свойствам, которые отличаются друг от друга по составу молекул на одну или несколько групп CH_2 .
- это изомеры, отличающиеся порядком соединения атомов.
- представляет собой совокупность несистематических исторически сложившихся названий органических соединений.
- это явление существования веществ, имеющих одинаковый качественный и количественный состав, но различное строение и разные свойства.

Задача 44. Напишите структурные формулы соединений по их названиям:

- 2,5-диметилгексен-3;
- 2-монометил-3,5-дипропилнонан;
- 2,5-диметил-3-нитрогексан;
- 2,3-дихлоргексановая кислота;
- 2-аминобутан.

Задача 45. Заполните таблицу

Вещество	Гомолог	Изомерия углеродногоскелета	Межклассоваяизомерия	Изомерия положения кратной связи	Изомерия функциональн ойгруппы
Пентан					
Гексен-2					
Бутанол-1					

Задача 45. Как различить крахмальный клейстер и глицерин? Напишите уравнения реакций?

Задача 46. Как опытным путём различить сахарозу и глюкозу? Напишите уравнения реакций.

Задача 47. Составить уравнения реакций при помощи которых можно осуществить превращения: метан → ацетилен → этаналь → этанол → бромэтан → этилен → этанол → этаналь.

Задача 48. Осуществить превращения: ацетат калия → этан → X → этанол → диэтиловыйэфир. Назвать вещество X.

Задача 49. Скорость химической реакции при 20°C равна 1 моль/л. Вычислите скорость этой реакции при 60°C, если температурный коэффициент равен 3.

Задача 50. Как надо изменить концентрации веществ, давление и температуру гомогенной системы $PCl_5 \leftrightarrow PCl_3 + Cl_2$ -129 кДж.

Задача 51. Во многие современные стиральные порошки добавляют безводный сульфат натрия для сохранения сыпучести. За счёт какого процесса эта соль предотвращает слеживаемость порошков?

Задача 52. Чтобы семена с/х культур хорошо сохранялись они должны иметь влажность не более 15%. Высушить семена не всегда просто, так как нагревание приводит к потере всхожести. Поэтому применяют химическую сушку: смешивают семена с безводным сульфатом натрия. Эта соль легко образует очень прочный кристаллогидрат, поэтому при смешивании ее с влажными семенами она отнимает от них воду и связывает ее в кристаллогидрат $Na_2SO_4 \cdot 10H_2O$. Рассчитайте, сколько нужно сульфата натрия для высушивания 10 кг семян, имеющих влажность 25%, до кондиционной влажности 15%

Ключи к оценочным материалам

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Контрольные вопросы и задания.

Раздел 1. Основы строения вещества

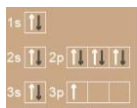
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи

1. Если бы принцип Паули не соблюдался, то электроны в атомах и молекулах могли бы занимать одинаковые квантовые состояния, что привело бы к нестабильности и разрушению многих химических соединений.
2. Провалом электрона называют переход электрона с внешнего, более высокого энергетического уровня, на предвнешний, энергетически более низкий. Это связано с большей энергетической устойчивостью получающихся при этом электронных конфигураций.
3. Понятия «степень окисления» и «валентность» — это не одно и то же, хотя в большинстве случаев они численно совпадают. Степень окисления — это условный заряд атома, он бывает положительным или отрицательным. А валентность — способность атома образовывать связи, она не может принимать отрицательные значения.
4. Так как в основном состоянии галогены могут проявлять валентность 1 и соответственно 1 атом может образовать только одну химическую связь, то галогены не могут образовывать иных молекул, чем двухатомные, т.е. не могут образовывать аллотропных модификаций. :C=O: CaF₂, F₂, O F₂ по аналогии – самостоятельно.
5. Все типы связей имеют единую физическую природу, основанную на притяжении между положительным и отрицательным зарядами. Отличаются они только носителями этих зарядов, которыми могут служить ионы, атомные ядра, электронные пары и «электронный газ».

Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева

1. У лантана и лантаноидов (аналогично у актиния и актиноидов) одинаковая электронная конфигурация внешнего и предвнешнего энергетических уровней. А так как электронное строение валентных оболочек – один из главных факторов, определяющих химические свойства элемента, то лантан и лантаноиды (а также актиний и актиноиды) характеризуются схожими свойствами.
2. HXO₄ — общая формула высшего гидроксида для элементов VII группы, где X — данный элемент. Данный гидроксид носит кислотный характер. Советы: Гидроксидом, в широком смысле, называется продукт взаимодействия оксида и воды.
3. Причины двойственного положения водорода в периодической системе заключаются в том, что водород, как и щелочные металлы, на внешнем энергетическом уровне имеет один электрон, но также ему, как и галогенам, до завершения внешнего энергетического уровня не хватает одного электрона, поэтому его можно записать и в IA-группу, и в VIIA-группу.
4. Элементы 2-го и 3-го периодов по подгруппам имеют одинаковую конфигурацию внешнего электронного уровня. При этом элементы 3-го периода отличаются лишь вакантным d-подуровнем, что расширяет валентные возможности, например серы, по сравнению с кислородом, а фосфора – по сравнению с азотом. Тем не менее, из-за аналогичного строения валентного уровня, химические свойства их очень похожи, поэтому они и называются аналогами.

5. Электронная формула алюминия $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^1$. Главное квантовое число $n = 3$. Побочное $l = 0$ для s орбитали, $l = 1$ для p орбитали. Магнитное число $m_l = 0$ для s орбитали, $m_l = -1$ для p орбитали. Спиновое число $m_s = \pm 1/2$ для s орбитали, $m_s = \pm 1/2$ для p орбитали.



графическая формула алюминия

Раздел 2. Химические реакции

Тема 2.1. Типы химических реакций

1. Реакция является окислительно-восстановительной, гомогенной, экзотермической, каталитической, обратимой, соединения. Для смещения равновесия вправо необходимо:
 - 1) понизить температуру;
 - 2) повысить давление;
 - 3) концентрацию SO_2 и O_2 повысить, а SO_3 понизить.
2. Особенности реакций замещения у органических веществ проявляются в том, что одни атомы или группы атомов заменяются другими атомами или группами атомов в молекуле органического вещества. Это может происходить при различных условиях и может приводить к образованию новых соединений.
3. Хлорирование метана – процесс, при котором молекула метана взаимодействует с хлором, что приводит к образованию хлорметана и других хлорсодержащих соединений; этот процесс имеет широкое применение в промышленности для получения различных химических веществ.
4. $70 \text{ кг } x - \text{кДж } N_2(g) + O_2(g) \rightarrow 2NO(g) - 90,4 \text{ кДж } 28 \text{ кг } 2)$ Для начала мы найдем массу азота его в кг: $M(N_2) = 14 \cdot 2 = 28 \text{ кг/кмоль}$ $n(N_2) = 1 \text{ кмоль}$ $m(N_2) = M(N_2) \cdot n(N_2) = 28 \text{ кг/кмоль} \cdot 1 \text{ кмоль} = 28 \text{ кг}$ 3) Мы составили пропорцию под пунктом 1) теперь мы находим его тепловой эффект реакций: $x = (70 \text{ кг} \cdot 90,4 \text{ кДж}) / 28 \text{ кг} = 2,5 \cdot 90,4 \text{ кДж} = 226 \text{ кДж} \Rightarrow Q = 226 \text{ кДж}$ Ответ: $Q = 226 \text{ кДж}$
5. а) соединение $2FeCl_2 + Cl_2 = 2FeCl_3$
 б) $2Al(OH)_3 = Al_2O_3 + 3H_2O$. Данная реакция называется реакцией разложения. Вещество гидроксид алюминия разлагается на оксид алюминия и воду. Перед гидроксидом алюминия необходимо поставить коэффициент 2 и перед водой следует поставить коэффициент 3.
 в) $3NaOH + FeCl_3 \rightarrow 3NaCl + Fe(OH)_3$
6. $547 \text{ кДж } 4Al + 3O_2 = 2Al_2O_3 + Q$ $n(Al) = 18/27 = 0,67 \text{ моль}$ ($M=27 \text{ г/моль}$) $0,67 \text{ моль} - 547 \text{ кДж}$ $4 \text{ моль} - x \text{ кДж}$. $X = (547 \cdot 4) / 0,67 = 3266 \text{ кДж}$ $4Al + 3O_2 = 2Al_2O_3 + 3266 \text{ кДж}$.

Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен

1. Электролитами являются вещества с сильно полярной ковалентной или ионной связью. К ним относятся соли, щёлочи, кислоты. Вещества, растворы или расплавы которых не проводят электрический ток. Неэлектролитами являются вещества с неполярными или слабополярными ковалентными связями. К ним относится большинство органических соединений (глюкоза, фруктоза, сахароза, этанол, глицерин и др.), простые вещества- неметаллы (сера, азот, кислород и др.).

$[H^+]$	10^{-2}	10^{-12}	10^{-7}	10^{-8}	10^{-5}	10^{-13}	10^{-4}
$[OH^-]$	10^{-12}	10^{-2}	10^{-7}	10^{-6}	10^{-9}	10^{-1}	10^{-10}
Тип среды	кислая	щелочная	нейтральная	щелочная	кислая	щелочная	кислая

2. $MgCl_2 + 2KOH = Mg(OH)_2 \downarrow + 2KCl$
 $K_2CO_3 + 6HNO_3 = 2KNO_3 + HCO_3$

4. Взять AgNO_3 - нитрат серебра и растворимый карбонат, например, натрия - Na_2CO_3 . Молекулярное уравнение будет: $2\text{AgNO}_3 + \text{Na}_2\text{CO}_3 = \text{Ag}_2\text{CO}_3 + 2\text{NaNO}_3$. В растворе останется нитрат натрия в виде ионов NO_3^- и Na^+ . Карбонат серебра выпадет в виде светло-жёлтого осадка. Полное ионное уравнение будет: $2\text{Ag}^+ + \text{NO}_3^- + 2\text{Na}^+ + \text{CO}_3^{2-} = \text{Ag}_2\text{CO}_3 + 2\text{Na}^+ + 2\text{NO}_3^-$. Сокращённое, соответственно: $2\text{Ag}^+ + \text{CO}_3^{2-} = \text{Ag}_2\text{CO}_3$.

$2\text{K}_3\text{PO}_4 + 3\text{CaCl}_2 = \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2\downarrow + 6\text{KCl}$ - молекулярное уравнение реакции,

$6\text{K}^+ + 2\text{PO}_4^{3-} + 3\text{Ca}^{2+} + 6\text{Cl}^- = \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2\downarrow + 6\text{K}^+ + 6\text{Cl}^-$ - полное ионное уравнение реакции, $6\text{K}^+ +$

$2\text{PO}_4^{3-} + 3\text{Ca}^{2+} + 6\text{Cl}^- = \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2\downarrow + 6\text{K}^+ + 6\text{Cl}^-$,

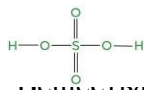
$2\text{PO}_4^{3-} + 3\text{Ca}^{2+} = \text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2\downarrow$ - сокращённое ионное уравнение реакции;

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ

Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ

1. Неорганические соединения по составу делятся на две большие группы – простые и сложные. Простые вещества состоят из атомов одного химического элемента и подразделяются на металлы, неметаллы, благородные газы. Сложные вещества состоят из атомов, химически связанных друг с другом. Сложные неорганические вещества принято делить на следующие важнейшие классы: оксиды, основания, амфотерные гидроксиды, кислоты и соли.

2.



3. Вещества с двойственной функцией относятся к классу веществ, которые имеют возможность выполнять две разные функции одновременно. Они проявляют свои свойства как кислоты и основания. Такие вещества называются амфотерными или амфотерными оксидами. Например, вода.

4. SO_3 , Fe_2O_3 , CO_2 , CaO , CO , SiO_2 , Mn_2O_7 , FeO , SO_2 , N_2O_5 , Na_2O

5.

основные	кислотные	амфотерные
Na_2O , K_2O , CaO , CuO FeO MnO SiO_2 Fe_2O_3	SO_2 , SO_3 , P_2O_5 , N_2O_5 CrO_3 Mn_2O_7	Al_2O_3 BeO

6.2,2% : 1 = 2,2 55,7% : 127 = 0,43858 42,1% : 16 = 2,63125 Далее делим все на самое маленькое число 2,2:0,43858=5 1 6 Значит такая кислота H_5IO_6 .

7. 1) Оксиды: CaO - оксид кальция. Основания: $\text{Cu}(\text{OH})_2$ - гидроксид меди(2). Кислоты: H_2SO_4 - серная кислота. Соли: K_3PO_4 - фосфат калия

8. а) оксида углерода(II) - CO ,
б) гидроксида меди (II), - $\text{Cu}(\text{OH})_2$
в) хлороводородной кислоты - HCl , г)
сульфата натрия - Na_2SO_4

Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ

1. а) $\text{H}_2\text{SO}_4 + \text{Mg} = \text{MgSO}_4 + \text{H}_2$

б) $\text{Na}_2\text{O} + \text{HBr} = \text{NaBr} + \text{H}_2\text{O}$

в) $\text{H}_2\text{SO}_3 + \text{CaO} = \text{CaSO}_3 + \text{H}_2\text{O}$

г) $\text{CaCO}_3 + \text{HCl} = \text{CaCl}_2 + \text{H}_2\text{O} + \text{CO}_2$ д)

$\text{AlCl}_3 + \text{AgNO}_3 = \text{Al}(\text{NO}_3)_3 + \text{AgCl}$ е)

$\text{Ba}(\text{OH})_2 + \text{SiO}_2 = \text{BaSiO}_3 + \text{H}_2\text{O}$

2. $2\text{Na} + \text{S} = \text{Na}_2\text{S}$

$$x/46 = 16/32;$$

$$x = (46 \cdot 16) / 32 = 23 \text{ грамма}$$

Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ

1. В трёх склянках без этикеток находятся белые кристаллические порошки хлоридов калия, натрия и лития. Распознать эти вещества можно с помощью внесения их в пламя горелки. Ионы лития окрасят пламя в карминово-красный цвет, ионы натрия – в жёлтый цвет, а ионы калия – в розово-фиолетовый.
2. В четырех пронумерованных пробирках находятся растворы хлорида бария, карбоната натрия, сульфата калия и хлороводородной кислоты. Не пользуясь никакими другими реактивами определите содержимое каждой из пробирок. Берем пробирку с HCl определить ее можно по едкому запаху, а также капнув на любой предмет (н-р бумагу - она обуглится). Добавляем во все пробирки.

$2\text{HCl} + \text{Na}_2\text{CO}_3 = 2\text{NaCl} + \text{H}_2\text{O} + \text{CO}_2$ - выделится углекислый газ. В остальных 2-х пробирках ничего не произойдет.

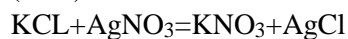
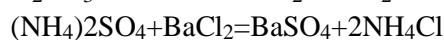
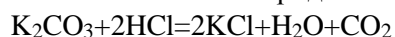
Берем определенную пробирку с карбонатом и доливаем ее в оставшиеся две пробирки. $\text{BaCl}_2 + \text{Na}_2\text{CO}_3 = \text{BaCO}_3 + 2\text{NaCl}$ - выпадет белый осадок карбоната бария. С последней пробиркой ничего не произойдет - там сульфат калия.

3. 1) Для начала в пробы каждой пробирки добавляем любую кислоту допустим соляную

В одной из пробирок будет наблюдаться выделение газа значит там карбонат калия

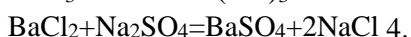
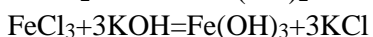
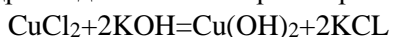
В пробы веществ из оставшихся двух пробирок добавляем хлорид бария в кой пробирке где выпадет осадок находится сульфат аммония.

Для самоуспокоения оставшуюся пробирку можно проверить нитратом серебра если осадок выпадает значит там точно хлорид калия.



2) Проводим реакцию со щелочью при этом в двух пробирках выпадут осадки разные по цвету где осадок синего цвета там хлорид меди, а бурого - хлорид железа. В две оставшиеся пробирки прибавляем сульфат натрия (или серную кислоту) в той пробирке где образовался осадок находится хлорид бария а в оставшейся соответственно хлорид магния.

Если взаимодействие производить с охлаждением пробирок то вторая проба может не понадобиться т. к. гидроксид магния малорастворимое основание и при охлаждении может образовать осадок белого цвета



1 сульфат меди CuSO_4

2. NaOH

3 гидроксид меди $\text{Cu}(\text{OH})_2$

4. Выпадет черный осадок гидроксида меди (II).

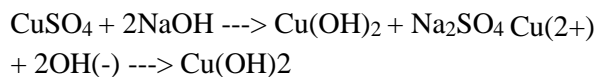
1. Глицерин

2. Гидроксид меди $\text{Cu}(\text{OH})_2$

3. Глицерат меди (II).

4. Осадок гидроксида меди растворяется и образуется темно-синий раствор глицерата меди (II)

3.



4. Реакция со свежевыпавшим осадком гидроксида меди в щелочной среде приводит к образованию темно-синего раствора глицерата меди и может служить качественной реакцией для обнаружения глицерина.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ

1. Органические вещества — это вещества, которые входят в состав живых организмов и образуются только при их участии. Как правило, все живые существа содержат органические вещества. К органическим веществам относятся белки, жиры и углеводы, которых насчитывается около 10 миллионов.
2. Изомерия – это явление существования соединений, имеющих одинаковый качественный и количественный состав, но различное строение и, следовательно, разные физико-химические свойства. Различают два типа изомерии – структурная и пространственная. Структурные изомеры – это вещества, имеющие одинаковый состав, но имеющие разное строение, то есть разный порядок соединения атомов в молекуле. Например, бутан и метилпропан имеют одинаковую молекулярную формулу состава C_4H_{10} , но имеют разное строение и химические свойства. Например, межклассовыми изомерами являются: Алкены и циклоалканы, Алкины и алкадиены, Предельные одноатомные спирты и простые эфиры, Альдегиды и кетоны, Предельные карбоновые кислоты и сложные эфиры, Нитроалканы и аминокислоты.
3. Структурная изомерия — явление, когда вещества имеют одинаковый качественный и количественный состав, но отличаются друг от друга порядком соединения атомов в молекуле. Пространственная изомерия — явление, когда вещества имеют одинаковый качественный и количественный состав, порядок соединения атомов, но отличаются их пространственным расположением.
4. Под химическим строением вещества А.М. Бутлеров подразумевал порядок соединения атомов в молекуле при помощи химических связей. Все атомы, образующие вещества связаны в определённой последовательности согласно их валентностям. Валентность — это численный показатель способности атомов какого-либо элемента соединяться с атомами другого элемента (валентность показывает сколько химических связей может образовать химический элемент).
5. ОН-Гидроксильная функциональная группа к ним относятся спирты и фенолы.
(C=O) -карбонильная функциональная группа к ним относятся альдегиды и кетоны.
COOH-карбоксильная функциональная группа к ним относятся карбоновые кислоты.

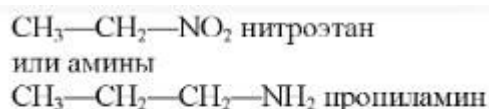
Соединения каждого класса образуют различные производные. Например, к производным спиртов относятся простые эфиры ROR, к производным карбоновых кислот – сложные эфиры RCOOR, амиды RCONH₂, ангидриды (RCO)₂O, хлорангидриды RCOCl и т. д.

Кроме того, большую группу составляют гетерофункциональные соединения, содержащие различные функциональные группы:

- гидроксильные альдегиды HO–R–CHO,
- гидроксикетоны HO–R–CO–R,
- гидроксикислоты HO–R–COOH и т. п.

К важнейшим гетерофункциональным кислородсодержащим соединениям относятся углеводы $\text{C}_x(\text{H}_2\text{O})_y$, молекулы которых включают гидроксильные, карбонильные и производные от них группы.

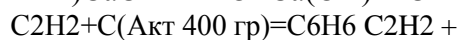
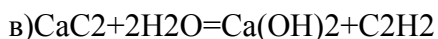
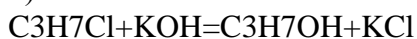
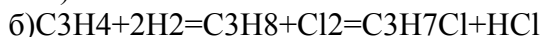
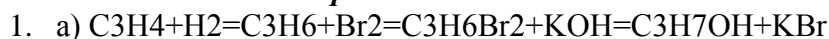
6. Примером азотсодержащего ациклического соединения могут служить нитросоединения:



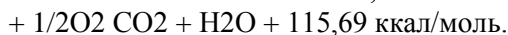
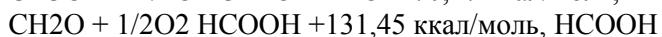
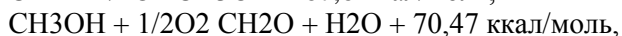
7. Структурные формулы соединений:

- а) пропен $\text{CH}_2=\text{CH—CH}_3$;
 б) пентин-1 $\text{CH}_3\text{—CH}_2\text{—CH}=\text{C—CH}_3$;
 в) 2-метилпентан $\text{CH}_3\text{—CH}_2\text{—CH}_2\text{—CH}(\text{CH}_3)\text{—CH}_3$; г)
 пропаналь $\text{C}_3\text{H}_6\text{O}$, $\text{CH}_3\text{—CH}_2\text{—CHO}$;
 д) пентин-2 $\text{CH—CH—C}\equiv\text{C—CH}_3$;
 е) пропановая кислота $\text{C}_2\text{H}_5\text{COOH}$

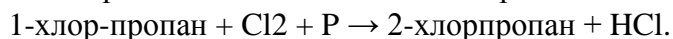
Тема 4.2. Свойства органических соединений



2. Окисление метана проводят с целью получения формальдегида через стадию образования метанола:



3. Эта реакция называется галогенированием и происходит следующим образом:



В этой реакции хлор заменяет хлор из 1-хлор-пропана, образуя 2-хлорпропан.

4. Процесс очистки этана от примеси этилена может быть достигнут через химическую реакцию, известную как гидрирование. Уравнение реакции, описывающее этот процесс, можно представить следующим образом: $\text{CH}_2=\text{CH}_2 + \text{H}_2 \rightarrow \text{CH}_3\text{—CH}_3$. В этом уравнении этилен ($\text{CH}_2=\text{CH}_2$) реагирует с водородом (H_2) и превращается в этан ($\text{CH}_3\text{—CH}_3$). В результате эта реакция приводит к удалению этилена из этана.



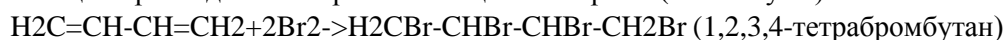
6.



Реакция присоединения простого вещества - брома (1 молекула) : $\text{H}_2\text{C}=\text{CH—}$



Реакция присоединения простого вещества - брома (2 молекулы) :



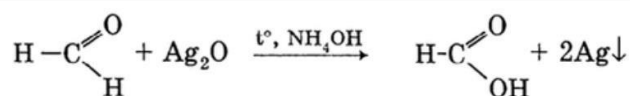
7. Дегидроциклизацией гептана получается толуол: $\text{C}_7\text{H}_{16} \rightarrow \text{C}_7\text{H}_8$ (толуол) + 4H_2
 дегидроциклизацией октана - орто-ксилол: $\text{C}_8\text{H}_{18} \rightarrow \text{C}_8\text{H}_{10}$ (о-ксилол, или 1,2-диметилбензол) + 4H_2
 дегидроциклизацией 2-метилгексана опять же толуол: $\text{C}_7\text{H}_{16} \rightarrow \text{C}_7\text{H}_8$ (толуол) + 4H_2 . А в кач-ве катализатора можно использовать платину или никель.

8. В лаборатории метилформиат получают реакцией конденсации метанола и муравьиной кислоты: $\text{HCOOH} + \text{CH}_3\text{OH} \rightarrow \text{HCOOCH}_3 + \text{H}_2\text{O}$. Промышленный метилформиат получают из метанола и оксида углерода (II) в присутствии метилата натрия: $\text{CH}_3\text{OH} + \text{CO} \rightarrow \text{HCOOCH}_3$

Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека.

1. Из этих двух веществ только глюкоза вступает в реакцию серебряного зеркала.

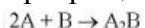
добавить карбонат натрия – в пробирке с уксусной кислотой появятся пузырьки газа



Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций.

Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие.

1. Температурный коэффициент – это величина, которая определяет, как изменяется химическая или физическая характеристика вещества в зависимости от изменения температуры. Он является важным параметром, позволяющим понять, какие изменения могут происходить в реакции или веществе при изменении условий окружающей среды.
2. Катализаторы – это вещества, которые ускоряют химические реакции, активно участвуют в них, но сами в итоге не расходуются. Реакции, идущие под действием катализаторов, называют каталитическими.
3. Ферменты — это биологические катализаторы. Катализатор не находится в стехиометрических отношениях с продуктами и регенерируется после каждого цикла превращения реагентов в продукты.



$$v_1 = k \cdot [\text{A}]^2[\text{B}]$$

$$v_2 = k \cdot [2\text{A}]^2 \left[\frac{\text{B}}{2} \right] = k \cdot 4[\text{A}]^2 \cdot 2[\text{B}] = 2k[\text{A}]^2[\text{B}]$$

$$\frac{v_2}{v_1} = 2$$

4. Ответ в 2 раза
5. Причина порчи продуктов – окислительные реакции и микроорганизмы, размножающиеся в органическом материале. При низкой температуре рост бактерий и скорость распада нутриентов замедляется, поэтому еда дольше остаётся свежей.
6. На мукомольных заводах в воздух поднимаются частицы веществ, которые в определенной концентрации смешанные с воздухом образуют взрывоопасную смесь.
7. Пары веществ находятся при более высокой температуре, чем соответствующие жидкости, поэтому скорость реакций сгорания увеличивается, чем и объясняются взрывы.
8. Необратимыми называются химические реакции, которые происходят только в одном направлении до полного расходования одного из реагентов.
9. В химической реакции, химическое равновесие – это состояние, в котором обе реагирующие вещества и продукты присутствуют в концентрациях, которые не имеют дальнейшую тенденцию к изменению с течением времени, так что нет никаких заметных изменений в свойствах этой системы. это государство результаты, когда реакция протекает с той же скоростью, как и обратная реакция.
10. При повышении температуры на 30 0. Скорость прямой реакции возрастает, а скорость обратной —. Таким образом, равновесие сместится влево, так как скорость обратной реакции возрастет в 27 раз, а прямой в 8 раз.
11. Таким образом, при уменьшении концентраций всех веществ в 2 раза, равновесие системы $2\text{CO} + 2\text{H}_2 \leftrightarrow \text{CH}_4 + \text{CO}_2$ сместится в направлении образования большего количества продуктов — CH_4 и CO_2 .

Раздел 6. Растворы

Тема 6.1. Понятие о растворах

1. Ненасыщенный раствор — раствор, в котором концентрация растворенного вещества меньше, чем в насыщенном растворе, и в котором при данных условиях можно растворить ещё некоторое его количество. Насыщенный раствор — раствор, в котором растворённое вещество при данных условиях достигло максимальной концентрации и больше не растворяется. Осадок данного вещества находится в равновесном состоянии с веществом в растворе.
2. Растворимость—это свойство твердого, жидкого или газообразного химического вещества, называемого растворенным веществом, растворяться в твердом, жидком или газообразном растворителе.
3. Массовая доля растворённого вещества — это величина, равная отношению массы растворённого вещества к массе раствора.
4. 1. Отмеривают растворитель.
2. Исходное вещество растирают в ступке и взвешивают.
3. Вещество засыпают в колбу с растворителем, предварительно нагретым до температуры, на 10—20° С
4. Не давая раствору остыть, его фильтруют.

Раздел 7. Химия в быту и производственной деятельности человека ***Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека***

1. Все, что нас окружает, состоит из химических веществ: одежда, обувь, мебель, пища, бытовые приборы и средства гигиены, транспорт, дома и т.д. Многие люди работают на химических производствах, врачи и фармацевты не могут работать без знания химии. Многие процессы, которые происходят вокруг нас и внутри нас, являются химическими, поэтому современный быт без химии невозможен.
2. Витамины участвуют в регуляции обмена веществ; они являются биологическими катализаторами или реагентами фотохимических процессов, протекающих в организме, также они активно участвуют в образовании ферментов. Витамины влияют на усвоение питательных веществ, способствуют нормальному росту клеток и развитию всего организма. Являясь составной частью ферментов, витамины определяют их нормальную функцию и активность. Старайтесь придерживаться рационального питания и тогда с пищей будут поступать в организм все необходимые витамины и микроэлементы. Различные факторы — кипячение, замораживание, высушивание, освещение и многие другие оказывают неодинаковое влияние на разные группы витаминов. Жирорастворимые витамины, содержащиеся в продуктах, при термической обработке практически не разрушаются. А вот водорастворимые, которые можно найти в основном в овощах и фруктах, боятся не только высокой температуры, но и неправильной подготовки к приготовлению. Значительно снижает количество витаминов в овощах хранение их в очищенном и нарезанном виде, особенно в воде.
3. Преимущества

Синтетические моющие средства имеют преимущества по сравнению с обычным жировым мылом. Они стоят значительно дешевле жирового мыла, и в то же время их моющий эффект выше. Синтетические моющие средства применимы в жесткой воде и более пригодны для мытья тканей из синтетических волокон.

Недостатки

Основным недостатком синтетических моющих средств является низкая скорость разложения. Именно вследствие этой особенности они загрязняют окружающую природную среду. СМС раздражают кожу человека, оказывают негативное влияние на его органы дыхания и слизистые оболочки, чего не делает натуральное мыло. Также они способны повреждать поверхности, на которые наносятся.

4. В быту применяются в качестве моющих средств мыла и порошки (СМС), отбеливатели и кондиционеры для белья, в качестве чистящих средств специальные чистящие порошки, жидкости для мытья посуды и сантехники. Основой наиболее безопасного их применения служит строгое следование инструкциям по их использованию, которые всегда есть на этикетках этих средств.
5. Дома применяются инсектициды — средства для борьбы с вредными насекомыми: дихлофос, хлорофосные карандаши («Машенька»). На приусадебном участке также применяются инсектициды («децис» — для борьбы с колорадским жуком) и гербициды (для борьбы с сорняками «УЛЬТРА»). Основой наиболее безопасного их применения служит строгое следование инструкции по использованию этих веществ.
6. Косметические средства, как и все другие окружающие нас вещества, являются химическими. Косметические средства использовали еще в древности, но тогда это были натуральные минералы. Сейчас же почти все косметические средства являются синтетическими, возможно с добавками натуральных веществ. Например, рассмотрим состав компактной пудры: натуральный шелк, тальк, ланолин — природные вещества, карбонат кальция, карбонат магния, стеарат цинка, оксиды железа, пропилпарабон, ароматизатор — синтетические вещества. Практически все современные пудры имеют такой состав. Главное свойство косметических средств — цвет, так например, в помаду добавляют органическое соединение никеля, перламутровый эффект

5.2 Примеры тем рефератов

1. Типы химической связи:

- Дать определение химической связи, от чего зависит тип химической связи, природа химической связи;
- перечислить и дать характеристику связям: Ковалентная неполярная, Ковалентная полярная, Металлическая, Водородная,
- влияние химической связи на строение вещества.

2. Значение растворов в жизни и технике

- Что такое растворы и как они образуются, общая характеристика, свойства, виды растворов (насыщенный, ненасыщенный, перенасыщенный),
- Применение растворов в нашей жизни,
- Особенности растворов и их классификация,
- Значение растворов

3. Устранение жесткости воды на промышленных предприятиях

- Понятие жесткости воды мы встречаем не только в спелеологии и в геологии, а, вообще, повсеместно – в химии, техники и даже в быту.
- Дать определение жесткости воды,
- Качественные показатели питьевой воды: виды жесткости (временная, постоянная)
 - Методы устранения
- Значение жесткости воды

4. Использование минеральных кислот на предприятиях различного профиля

- Дать определение кислотам, виды и их характеристика: борная кислота. азотная кислота. серная кислота. муравьиная кислота. соляная кислота.
- Разные виды кислот находят применение в разных сферах промышленности. Все зависит от индивидуальных свойств определенного вещества.
- Применение кислот в: сфере металлургии, химической промышленности, энергетике, производстве стекла.

5. Поваренная соль как химическое сырьё

- Химический состав и свойства поваренной соли (NaCl, кристаллическая решетка, водный раствор)
- Промышленное производство поваренной соли
- Применение поваренной соли в различных отраслях промышленности
- Медицине

6. Биотехнология и генная инженерия – технологии

- Дать определение – биотехнология, генная инженерия.
- Методы генной инженерии
- Биотехнология как наука является важнейшим разделом современной биологии, физики и стала одним из ведущих приоритетов в мировой науке и экономике.
- Проблемы и достижения биотехнологии
- Проблемы и достижения генной инженерии

7. Современные методы обеззараживания воды

- Проблема питьевого водоснабжения. Питьевая вода, определение, Основные требования к качеству питьевой воды: быть безопасными в эпидемическом и радиационном отношении, безвредными по химическому составу, обладать благоприятными органолептическими свойствами.
- Методы обеззараживания воды: хлорирование, хлор, диоксид хлора, гипохлорит натрия, хлорсодержащие препараты, озонирование.
- Другие реагентные способы дезинфекции воды: кипячение, ультрафиолетовое излучение, электроимпульсный способ, электрохимический метод, обеззараживание ультразвуком, радиационное обеззараживание, другие физические методы.
- Мировой и отечественный опыт.

8. Защита озонового экрана от химического загрязнения

- Что такое озон и его роль в атмосфере
- Природа и значение озонового экрана
- Источники разрушения озонового слоя
- «Озоновые дыры» и их влияние
- Проблема озонового экрана и пути ее решения

5.3 Примеры тестовых заданий Входной контроль.

Вариант первый Ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответ	1	2	2	3	4	3	1	1	1	3	2	1
№ вопроса	1	14	1	1	1	1	1	2	2	2	2	24
Ответ	3		5	6	7	8	9	0	1	2	3	
Ответ	1	2	3	4	2	3	3	4	3	4	2	3

Ответы

**Входной контроль по химии 1 курс
Вариант второй**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	8	9	10	11	12
Ответ	4	1	3	4	4	3	2	2	1	4	1
№ вопроса	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2
Ответ	3	4	5	6	7	8	0	1	2	3	4
Ответ	1	2	2	4	2	1	4	2	1	4	2

5.4. Примеры практических заданий

П.р.№1. Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи

1. Составлять формулы бинарных соединений
2. Называть соединений по тривиальной номенклатуре и международной IUPAC».
3. Закрепить понятия «степень окисления», «бинарные соединения»;

П.р.№2. Тема 1.2. Периодический закон и таблица Д. И. Менделеева

1. Характеризовать химический элемент по его положению в периодической системе по алгоритму.

П.р. №3. Тема 2.1. Типы химических реакций.

1. Определять типы реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т. ч. реакций горения, окисления-восстановления.
2. Составлять уравнения реакций соответствующих реакций.

П.р. № 4. Тема 2.1. Типы химических реакций

1. Производить расчёты по уравнениям химических реакций
2. Использовать массу, объём (нормальные условия) газов, количество вещества.

П.р.№5. Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен.

1. Проводить реакции ионного обмена.
2. Составлять ионные реакции в молекулярной, полной ионной форме и сокращенной
3. Понятие гидролиза веществ. Составление уравнений гидролиза и определение среды раствора.
4. Применение гидролиза в практической деятельности человека.

П.р.№6. Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ.

1. Называть вещества по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре.
2. Составлять формулы по названию.
3. Определять принадлежность вещества к классу неорганических соединений.

П. р.№ 7. Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ

1. Составлять уравнения химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ.
2. Безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и практической деятельности человека.

П.р.№8. Тема 3.3. Идентификация неорганических веществ.

1. Решение экспериментальных задач по химическим свойствам неорганических веществ.
2. Идентифицировать реакции на катионы и анионы.

П. р. № 9. Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ

1. Номенклатура органических соединений отдельных классов.

2. Составление полных и сокращённых структурных формул органических веществ.
3. Производить расчёты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементарного состава(в%).

П. р. № 10. Тема 4.2. Свойства органических соединений

1. Закрепить свойства органических веществ на основании их состава и строения.
2. Выполнение заданий. Из перечисленных свойств выбрать какое из предложенных веществ обладает этими свойствами.
3. Выполнение заданий. Из предложенного перечня веществ выбрать то, с которым взаимодействует указанное вещество.

П.р. №11. Тема 4.2. Свойства органических соединений

1.Характеризовать химические свойства и получение органических веществ2.Выполнять задания по предложенным цепочкам превращений.

П.р. 12. Тема 4.2. Свойства органических соединений.

1. Получить этилен.
2. Изучить его свойства
3. Записать уравнения проведённых реакций.

П.р.13. Тема 4.3. Идентификация органических веществ, их значение и применение в бытовой и производственной деятельности человека.

1. Задание. С помощью характерных реакций распознайте, в какой из пробирок находятся выданные вещества.
2. Записать уравнения реакций проведённых экспериментов

П.р.14. Тема 5.1. Скорость химических реакций. Химическое равновесие

1. Изучение влияния различных факторов на протекание химических реакций при проведении эксперимента.
- 2.Запись уравнения реакций.
- 3.Решение задач по данной теме.

П.р.15. Тема 6.1. Понятие о растворах

- 1.Решение расчётных задач на приготовление растворов.
- 2.Выполнение эксперимента на приготовление растворов.
- 3.Ответы на контрольные вопросы

П.р.16. Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека 1.Закрепить знания о новейших достижениях науки и химической технологии.

- 2.Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины.
3. Применении химических веществ и технологий с учётом будущей профессиональной деятельности по предложенным темам.

П. р.№ 17. Тема 7.1. Химия в быту и производственной деятельности человека

Синтетические моющие средства,
Жировые и водосмягчающие средства
Моющие и чистящие средства,
Автокосметика Лакокрасочные
Органолептический анализ

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1. Контрольные работы по разделам

Контрольная работа № 1. Раздел 2. Химические реакции. «Химические реакции».

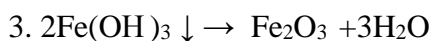
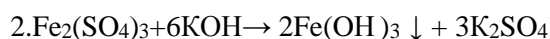
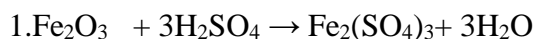
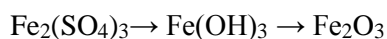
Задание 1. Тест с выбором одного верного ответа

1-А, 2-Г, 3-В, 4-В, 5-Б, 6-Б, 7-Б, 8-В, 9Б, 10-А, 11-А, 12-А, 13-В, 14-Г

Задание 2. Ответ: $m \text{P}_2\text{O}_5 = 106,5 \text{г}$.

Задание 3. 1-5 соединения, 2-6 разложения, 3-8 обмена

Задание 4. Осуществить следующие превращения. Расставьте коэффициенты. $\text{Fe}_2\text{O}_3 \rightarrow$



Задание 5. Составьте электронную и графическую формулу для химического элемента подномером 13.

Электронная формула атома: Al - $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^1$

Электронно-графическая формула и схема строения элемента:

Символ элемента, порядковый номер, название	Схема электронного строения	Электронная формула	Электронно-графическая формула
${}_{13}\text{Al}$ Алюминий		$1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^1$	

Контрольная работа №2

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ. «Свойства неорганических веществ»

Вариант первый

Задание 1. Выписать из списка веществ оксиды, основания, кислоты, соли и назвать их: H_2SO_4 , $Cu(OH)_2$, K_3PO_4 , CaO ,

Оксиды	кислоты	Основания	Соли
CaO	H_2SO_4	$Cu(OH)_2$	K_3PO_4

Задание 2. Составить формулы соединений:

- а) оксида углерода (II), б) гидроксида меди(II),
в) хлороводородной кислоты, г) сульфата натрия.

а) CO , б) $Cu(OH)_2$ в) HCl Na_2SO_4

Задание 3. Написать уравнения химических реакций: а) $H_2SO_4 + Mg$; б) $Na_2O + HBr$; в) $SO_2 + CaO$; г) $CaCO_3 + HCl$; д) $AlCl_3 + AgNO_3$. Указать названия продуктов реакции. а) $H_2SO_4 + Mg \rightarrow MgSO_4 + H_2$

сульфат магния, водород б)

$Na_2O + HBr \rightarrow NaBr + Na_2O$

бромид натрия, оксид натрия в) SO_2

+ $CaO \rightarrow CaSO_3$

сульфит кальция г) $CaCO_3 +$

$HCl \rightarrow CaCl_2 + H_2O + CO_2$

хлорид кальция, вода и углекислый газ

4. Задача. Ответ: $m=23$ г.

Задание 5. Осуществить переходы: калий \rightarrow оксид калия \rightarrow гидроксид калия \rightarrow сульфат калия

1. $K + O_2 \rightarrow K_2O$

2. $K_2O + H_2O \rightarrow KOH$

3. $2KOH + H_2SO_4 \rightarrow K_2SO_4 + 2H_2O$

Вариант второй

Задание 1. Выписать из списка веществ оксиды, основания, кислоты, соли и назвать их: $NaOH$, H_3PO_4 , SO_2 , $CaCO_3$

Оксиды	кислоты	Основания	Соли
SO_2	H_3PO_4	$NaOH$	$CaCO_3$

Задание 2. Составить формулы соединений: а) оксида азота (IV), б) гидроксида калия, в) хлорида натрия, г) сульфида бария.

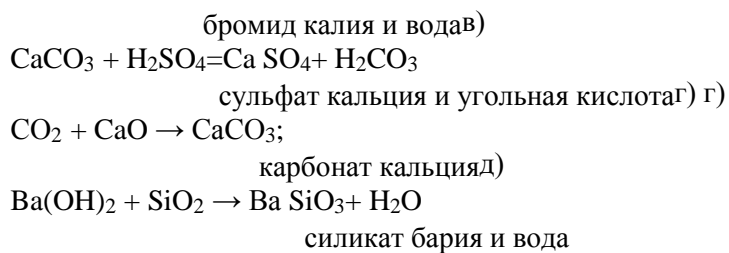
а) NO_2 , б) KOH , в) $NaCl$, г) BaS

Задание 3. Написать уравнения химических реакций: а) $HCl + K$; б) $K_2O + HBr$; в) $CaCO_3 + H_2SO_4$; г) $CO_2 + CaO$; д) $Va(OH)_2 + SiO_2$. Указать названия продуктов реакции.

а) $2HCl + 2K \rightarrow 2KCl + H_2$

хлорид калия, водород б)

$K_2O + 2HBr \rightarrow 2KBr + H_2O$



Задание 4. Вычислите объем газообразного хлора, который вступит в реакцию с натрием, для получения 11,7 г хлорида натрия.

Ответ: $V(\text{Cl}_2) = 2,24 \text{ л}$

Задание 5. Осуществить переходы: сера → оксид серы (IV) → сернистая кислота → сульфит натрия

1. $\text{S} + \text{O}_2 \rightarrow \text{SO}_2$
2. $\text{SO}_2 + \text{H}_2\text{O} \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_3$
3. $\text{H}_2\text{SO}_3 + 2\text{NaOH} \rightarrow \text{Na}_2\text{SO}_3 + \text{H}_2\text{O}$

Контрольная работа №3

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ. «Строение и свойства органических веществ»

Тест с выбором одного верного ответа 1-Г; 2-

Б; 3-Б; 4-Б;

Соответствие:

5-А6,Б4, В5, Г7, Д2,Е1, Ж3;

б - отнятие водорода; 7-Г;

8- В;

9-пропен C_3H_6 ;

10- $\text{C}_6\text{H}_{12}\text{O}_6$ - глюкоза;

11- реакция присоединения;

12- Изомеры состава C_5H_{10} : а) $\text{C}-\text{C}-\text{C}-\text{C}-\text{C}$; б) $\text{C}-\text{C}(\text{CH}_3)-\text{C}-\text{C}$ в) $\text{C}-\text{C}(\text{CH}_3)_2-\text{C}$

6.2 Тесты по разделам

№ вопр оса	1	2	3	4	5	6	7	8	9
О т в е т	В	Б	А	А	В	А	В	Б	А
№ вопр оса	1 0	1 1	1 2	13	14	1 5	16	17	1 8
О т в е т	А	В	3	1	1	1	2	3	1
№ вопр оса	1 9	2 0	2 1	22	23	2 4	25	26	2 7
О т в	4	2	4	4	1	4	1	2	1,4, 5

е т									
№ вопр оса	2 8	2 9	3 0	31	32	3 3	34	35	36

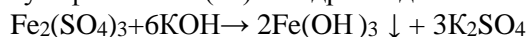
О т в е т	2	3	4	2	2	1	А- 1, Б- 5,6 , В-2, Г-3	А-5, Б- 4, В-1, Г- 3	При ло- жен ие
№ вопр оса	3 7	3 8	3 9	40	41	4 2	43	44	4 5
О т в е т	б	б	б	а	б	а	в	г	б
№ вопр оса	4 6	4 7	4 8	49	50	5 1	52	53	5 4
О т в е т	г	в	б	г	г	б	а	а	г
№ вопр оса	5 5	5 6	6 3	64	65	6 6	67	68	6 9
О т в е т	г	в	б	в	а	в	б	в	в
№ вопр оса	7 0	7 1	7 2	73	74	7 5	76	77	7 8
О т в е т	а	б	а	б	а	в	а	б	в
№ вопр оса	7 9	8 0	8 1	82	83	8 4	85	86	8 7
О т в е т	б	в	а	а, в	б	в	а	б	а

№ вопр оса	8 8	8 9	9 0	91	102	103	104	105	106
О т в е т	в	а	а	б	В	4	7	3	А
№ вопр оса	107	108	109	110	111	112	113	114	115
О т в е т	3	а, б, в	а , в	Приложе ние	а	а	б	в	а
№ вопр оса	116	117	1 1 8	119	1 2 0	1 2 1	122	123	1 2 4
О т в е т	б	б	г	б	в	г	б	этан ол	7 0 %
№ вопр оса	1 2 5	12 6	1 2 7	128	1 2 9	1 3 0	131	132	1 3 3
О т в е т	1 , 2	2, 3,5	2 , 4	1,2,5	1 , 3	2 , 5	1,2,3 .4	2	2 , 5
№ вопр оса	1 3 4	13 5	1 3 6	137	1 3 8	1 3 9			

Ответ	1, 4, 5	в	Na Br, H ₂ S O ₄	Приложение	0,4 мол ь/л	0,05 9л			
-------	---------	---	---	------------	-------------------	------------	--	--	--

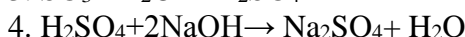
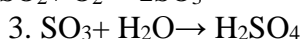
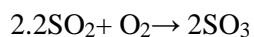
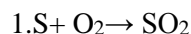
Приложение

Вопрос 36. Составьте уравнение реакции по описанию, дайте характеристику уравнения реакции: сульфат железа(III) + гидроксид калия = гидроксид железа(III) + сульфат калия.



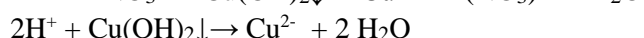
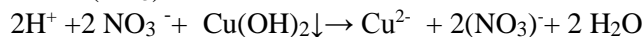
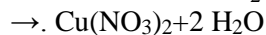
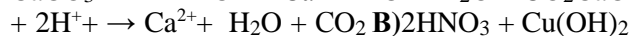
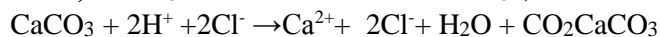
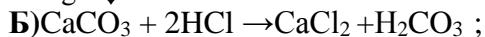
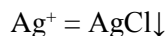
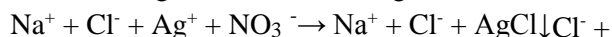
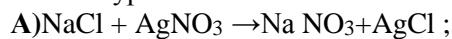
Реакция обмена

C2. Составьте уравнения реакций по схеме превращений: $\text{S} \rightarrow \text{SO}_2 \rightarrow \text{SO}_3 \rightarrow \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{Na}_2\text{SO}_4$.



Вопрос 110. Изомеры: 2-метил бутан, пентан, 2, 2 диметил пропан. **Гомологи:** бутан, пентан

Вопрос 137. Закончите уравнения реакций. Расставьте коэффициенты. Напишите для каждой реакции ионные уравнения.



6.3 Вопросы для подготовки к промежуточной

аттестации Раздел Органическая химия

1. Органическая химия, наука, предметом изучения которой являются соединения углерода с др. элементами – т. н. органич. соединения, а также законы их превращений; часть химии. Органические и неорганические вещества отличаются друг от друга по своей химической структуре и свойствам. Органические вещества содержат углерод, который образует связи с другими элементами, такими как водород, кислород, азот и другие. Неорганические вещества, напротив, не содержат углерод и могут состоять из различных элементов, таких как металлы, кислород, сера и другие.
2. Основные положения теории строения А.М. Бутлерова:

Атомы в молекулах соединены друг с другом в определенной последовательности согласно их валентностям

Химическое строение можно устанавливать химическими методами

Свойства веществ зависят от их химического строения

По свойствам данного вещества можно определить строение его молекулы, а по строению молекулы - предвидеть свойства

Атомы и группы атомов в молекуле оказывают взаимное влияние друг на друга

3. Все алканы — вещества, схожие по физическим и химическим свойствам, и отличающиеся на одну или несколько групп $-\text{CH}_2-$ друг от друга. Такие вещества называются гомологами, а ряд веществ, являющихся гомологами, называют гомологическим рядом. Самый первый представитель гомологического ряда алканов –

метан CH_4 , или $\text{H}-\text{CH}_2-\text{H}$. Продолжить гомологический ряд можно, последовательно добавляя группу $-\text{CH}_2-$ в углеводородную цепь алкана.

4. Пентан относится к классу алканов, значит везде будут одинарные связи. 1. Сначала записываем пентан. $\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2$. Далее записываем изомер. $\text{CH}_3 - \text{CH} - \text{CH}_2 - \text{CH}_3$ | CH_3 Данный изомер называется 2 - метилбутан. $\text{CH}_3 - \text{C} - \text{CH}_3$ | CH_3 | CH_3 Данный изомер называется 2,2 - диметилпропан. То есть изомеры имеют одинаковый качественный и количественный состав, но отличаются по строению.

Существует всего пять изомерных соединений с составом, которые имеют распространенные тривиальные наименования помимо систематических.

5. Алканы (парафины) - это насыщенные (то есть без двойных и тройных связей) ациклические (то есть без циклов) углеводороды (соединения, состоящие только из атомов углерода и водорода). Алканы – весьма инертные соединения, для них характерно ограниченное число реакций. Благодаря своей инертности алканы часто используются как неполярные растворители. Еще пример использования пассивности алканов: щелочные металлы невозможно хранить на воздухе, так как они мгновенно реагируют с кислородом, водяными парами, углекислым газом, даже с азотом. Зато их хранят под слоем керосина.

Алканы не окисляются даже такими сильными окислителями, как перманганат калия или дихромат калия, они не реагируют с кислотами (исключение – нитрование) и щелочами.

6. Алкены – это непредельные (ненасыщенные) нециклические углеводороды, в молекулах которых присутствует одна двойная связь между атомами углерода $\text{C}=\text{C}$.

Наличие двойной связи между атомами углерода очень сильно меняет свойства углеводородов. В этой статье мы подробно остановимся на свойствах, способах получения и особенностях строения алкенов. Для алкенов характерна структурная и пространственная изомерия. Алкены – непредельные углеводороды, в молекулах которых есть одна двойная связь. Строение и свойства двойной связи определяют характерные химические свойства алкенов.

7. Алкинами называют углеводороды, содержащие кроме σ -связей две π -связи (тройную связь) у одной пары углеродных атомов. Общая формула гомологического ряда ацетиленовых углеводородов $\text{C}_n\text{H}_{2n-2}$. Родоначальником этого ряда является ацетилен. Изомерия ацетиленовых углеводородов определяется как строением углеродного скелета, так и положением тройной связи. При рассмотрении химических свойств алкинов следует учитывать особенности тройной связи: по сравнению с алкенами алкины несколько менее активны в реакциях электрофильного присоединения и более активны в реакциях с нуклеофилами (вода, спирты, амины). Эти особенности ацетиленовой группировки объясняются ее строением. Оба углеродных атома в ацетилене находятся в sp -гибридном состоянии. Между тем, чем больше доля s -орбитали в гибридном состоянии, тем ближе электроны находятся к ядру и, следовательно, тем труднее эти электроны вовлекаются в химические превращения с участием электрофилов. С другой стороны, ядра углерода в ацетилене гораздо более доступны для нуклеофильных реагентов благодаря его линейному строению.

8. Бензол является ароматическим углеводородным соединением, представляющим собой прозрачную жидкость, которая имеет слегка сладковатый запах. Структурная формула бензола - C_6H_6 . Бензол возможно получить путем тримеризации ацетилена

Бензол активно вступает в реакции с кислотами, а также веществами из класса алкенов, галогенов, аренов и хлоралканов. В основном данный углеводород вступает в реакцию замещения. Высокая температура и сильное давление оказывают влияние на разрыв бензольного кольца.

9. Спирты — сложные органические соединения, углеводороды, обязательно спиртсодержащие один или несколько гидроксильных групп ($\text{OH}-$), связанных с углеводородным радикалом. Классификация

- По количеству гидроксильных спирты делят на одно-, двух-, трех-, многоатомные. Например, одноатомный этанол; трехатомный глицерин.
- По тому, с каким числом радикалов связан атом углерода, соединенный с группой OH —, спирты разделяют на первичные, вторичные, третичные.
- По характеру связей радикала спирты бывают предельными, непредельными, ароматическими. В ароматических спиртах гидроксил связан не напрямую с бензольным кольцом, а через другой (другие) радикалы.
- Соединения, в которых OH — прямо связана с бензольным циклом, считаются отдельным классом фенолов. Простейшие спирты смешиваются с водой в любых пропорциях. Если же в молекулу входит более 9 радикалов, то вообще не растворяются в воде. Все спирты хорошо растворяются в органических растворителях. Применение
- В органическом синтезе.
- Биотопливо, добавки в топливо, ингредиент тормозной жидкости, гидравлических жидкостей.
- Растворители.
- Сырье для производства ПАВ, полимеров, пестицидов, антифризов, взрывчатых и отравляющих веществ, бытовой химии.
- Душистые вещества для парфюмерии. Входят в состав косметических и медицинских средств.
- Основа алкогольных напитков, растворитель для эссенций; сахарозаменитель (маннит и т.п.); краситель (лютеин), ароматизатор (ментол).

10. Молекулярная формула фенола $\text{C}_6\text{H}_5\text{OH}$. В молекуле фенола гидроксильная группа связана с фенильным радикалом — одновалентным остатком ароматического углеводорода бензола. В промышленности фенол получают в больших количествах. Это вещество малорастворимо в холодной воде, но хорошо растворяется в горячей. Фенол ядовит.

11. Альдегиды — это карбонильные соединения, у которых карбонильная группа ($\text{C}=\text{O}$) расположена на конце углеводородной цепи. Благодаря концевому расположению карбонильной группы, свойства альдегидов сильно отличаются от свойств кетонов, поэтому альдегиды и кетоны рассматриваются как два отдельных класса.

12. Карбоновые кислоты — это органические вещества, содержащие карбоксильную группу — COOH (структурное изображение справа). Существует несколько способов классификации карбоновых кислот: по числу карбоксильных групп, по наличию кратных связей, циклов, бензольных ядер, а также по наличию нестарших функциональных групп в молекуле. Перечислим важнейшие подклассы карбоновых кислот. Карбоновые кислоты считаются слабыми, они диссоциируют не полностью.

13. Углеводы — это широкий класс органических соединений, один из важнейших классов органики для всех живых существ на Земле.

Простейшие углеводы, моносахариды — содержат в молекуле карбонильную группу (бывают как с альдегидной группой, так и с кето-группой), а также несколько гидроксильных групп. Таким образом моносахариды сочетают в себе свойства как карбонильных соединений так и многоатомных спиртов. Более сложные углеводы построены из нескольких (олигосахариды, частный случай — дисахариды) или множества (полисахариды) моносахаридов (точнее их остатков).

14. Амины — органические соединения, продукты замещения атомов водорода в аммиаке NH_3 различными углеводородными радикалами. Функциональной группой аминов является аминогруппа — NH_2 . По числу углеводородных радикалов амины подразделяются на первичные, вторичные и третичные. Названия аминов формируются путем добавления суффикса "амин" к названию соответствующего углеводородного радикала: метиламин, этиламин, пропиламин, изопрпиламин, бутиламин и т.д. В случае если радикалов

несколько, их перечисляют в алфавитном порядке. Общая формула предельных аминов $C_nH_{2n+3}N$. Атомы углерода находятся в sp^3 гибридизации.

15. Аминокислоты – органические соединения, содержащие в молекуле карбоксильную ($-COOH$) и аминогруппы ($-NH_2$). Аминокислоты – амфотерные соединения, так как они содержат две функциональные группы: карбоксильную, проявляющую кислотные свойства, и аминогруппу, проявляющую основные свойства.
16. Азотсодержащие гетероциклы – это класс органических соединений, в которых атомы азота образуют кольцевую структуру в молекуле. Гетероциклические соединения отличаются от алициклических соединений тем, что они содержат атомы, отличные от углерода, в кольцевой структуре. Азотсодержащие гетероциклы могут быть естественного происхождения, такие как алкалоиды, или синтезированы в лаборатории для различных промышленных и медицинских целей.
17. Белки (полипептиды) – биополимеры, построенные из остатков α -аминокислот, соединенных пептидными (амидными) связями. Образование белковой макромолекулы можно представить как реакцию поликонденсации α -аминокислот. Макромолекулы белков имеют стереорегулярное строение, исключительно важное для проявления ими определенных биологических свойств. Биуретовая реакция – фиолетовое окрашивание при действии на белки свежеосажденного гидроксида меди. Ксантопротеиновая реакция – желтое окрашивание при действии на белки концентрированной азотной кислоты.
18. Нуклеиновые кислоты — макромолекулы, состоящие из единиц, называемых нуклеотидами, бывают двух видов: дезоксирибонуклеиновая кислота (ДНК) и рибонуклеиновая кислота (РНК). ДНК — это генетический материал, находящийся в живых организмах, от одноклеточных бактерий до многоклеточных млекопитающих, таких как вы и я. Некоторые вирусы используют РНК, а не ДНК, в качестве своего генетического материала, но по факту они не считаются живыми (поскольку не могут размножаться без помощи хозяина).
19. Высокомолекулярные соединения – это химические соединения, молекулы которых состоят из большого числа повторяющихся (точно или приближенно) одинаковых звеньев, обладающих большой молекулярной массой и особыми свойствами. Химия ВМС изучает вещества, молекулы которых состоят из огромного числа атомов, соединенных между собой обычными ковалентными связями.

Раздел Общая и неорганическая химия

20. Химический элемент. Совокупность атомов с одинаковым зарядом атомных ядер. Атомное ядро состоит из протонов, число которых равно атомному номеру элемента, и нейтронов, число которых может быть различным.
21. Каждый химический элемент имеет своё латинское название и химический символ, состоящий из одной или пары латинских букв.
22. Закон постоянства состава является одним из основных законов химии и гласит, что в химической реакции общая масса веществ, участвующих в реакции, остается неизменной, а их состав может изменяться только в отношении их количества и распределения.
23. Гласит о том, что масса веществ, вступающих в реакцию, равна массе веществ, образующихся в результате реакции. Бесспорно, данный закон служит фундаментом решения любой химической задачи. Массы исходных веществ и продуктов всегда будут одинаковы. Если в результате реакции образуется газ, вы можете найти количества вещества газа и посчитать его массу. Этот закон не имеет исключений.
24. Периодический закон Д.И. Менделеева является основой современной химии. «Свойства элементов, а также формы и свойства соединений элементов находятся в периодической зависимости от величины атомной массы элементов».

25. Валентность — способность атомов образовывать определенное количество химических связей, которые образует атом, или число атомов, которое может присоединить или заместить атом данного элемента.
26. Различают четыре основных вида химической связи: ковалентную, ионную, металлическую и водородную. Важнейшей характеристикой атома при образовании химической связи является его электроотрицательность (ЭО) — способность притягивать электроны от других атомов.
27. Это многокомпонентные гетерофазные смеси различного агрегатного состояния, состоящие из сплошной, непрерывной фазы (дисперсионной среды), и прерывистой дисперсной фазы в виде частиц различного размера, формы и агрегатного состояния.

Дисперсные системы в природе чрезвычайно распространены и многообразны. Практически любая реальная система химических веществ является дисперсной.

28. В зависимости от состава и числа участников реакций среди всех химических процессов можно выделить 4 типа реакций: разложения, соединения, замещения и обмена. Примеры реакций: $\text{CaCO}_3 = \text{CaO} + \text{CO}_2$ (реакция разложения) $2\text{Mg} + \text{O}_2 = 2\text{MgO}$ (реакция соединения) $\text{Fe}_2\text{O}_3 + 2\text{Al} = \text{Al}_2\text{O}_3 + 2\text{Fe}$ (реакция замещения) $\text{NaOH} + \text{HCl} = \text{NaCl} + \text{H}_2\text{O}$. К данным типам можно отнести не все известные реакции.

29. Катализ — изменение скорости химических реакций с помощью катализаторов.

Вещество, которое изменяет скорость химической реакции, но само в ней не расходуется.

Катализ бывает положительный (реакция ускоряется) и отрицательный (реакция замедляется).

Обычно катализаторами называются вещества, ускоряющие реакции, а вещества, замедляющие реакции.

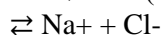
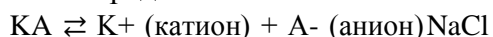
Действие катализатора основано на ослаблении химических связей в реагирующих веществах.

30. Обратимыми называются реакции, которые в одних и тех же условиях протекают в противоположных направлениях. В уравнениях обратимость обозначается двумя стрелками, одна реакция называется прямой, а другая — обратной. Пример: уравнение реакции азота с кислородом: $\text{N} + \text{O} \rightleftharpoons \text{NO} - Q$; уравнение прямой реакции — $\text{N} + \text{O} \rightarrow \text{NO} - Q$; уравнение обратной реакции — $\text{NO} \rightarrow \text{N} + \text{O} + Q$.

31. Понятие «химическое равновесие» относится к обратимым реакциям, т. е. к реакциям, которые одновременно протекают в прямом и обратном направлении:

прямая реакция обратная реакция
 В обратимых реакциях в начальный момент времени, когда концентрация исходных веществ велика, скорость прямой реакции максимальная. По мере уменьшения концентрации исходных веществ она уменьшается. Скорость обратной реакции, наоборот, в начальный момент минимальна и увеличивается по мере накопления продуктов прямой реакции. Через некоторое время скорость прямой реакции становится равной скорости обратной реакции.

32. Электролитической диссоциацией называют процесс, в ходе которого молекулы растворенного вещества распадаются на ионы в результате взаимодействия с растворителем (воды). Диссоциация является обратимым процессом. Диссоциация обуславливает ионную проводимость растворов электролитов. Чем больше молекул вещества распадается на ионы, тем лучше оно проводит электрический ток и является более сильным электролитом. В общем виде процесс электролитической диссоциации можно представить так:



33. Гидролиз (греч. hydor - вода и lysis - разрушение) - процесс расщепления молекул сложных химических веществ за счет реакции с молекулами воды.

В химии, как и в жизни, разрушается чаще всего нестойкое и слабое (стойкое и сильное выдерживает удар).

34. Неорганические соединения по составу делятся на две большие группы – простые и сложные. Простые вещества состоят из атомов одного химического элемента и подразделяются на металлы, неметаллы, благородные газы. Сложные вещества состоят из атомов, химически связанных друг с другом. Сложные неорганические вещества принято делить на следующие важнейшие классы: оксиды, основания, амфотерные гидроксиды, кислоты и соли.

35. Классификация по качественному составу, в которой в зависимости от содержащихся атомов в молекуле, можно выделить следующие группы органических веществ: Углеводороды – состоят из атомов углерода и водорода Общая формула: C_xH_y

Основная часть углеводородов в природе Земли встречается в сырой нефти. Также главными источниками углеводородов являются природный, сланцевый и попутный нефтяной газ, уголь, торф, горючие сланцы.

Углеводороды применяют в качестве исходного сырья в производстве самых разнообразных и важных для человека веществ и материалов (пластмассы, каучуки, волокна, пленки, моющие средства, лекарства, красители, строительные и горюче-смазочные материалы и т.д.). К основным типам углеводородов относят: алканы, циклоалканы, алкены, циклоалкены, алкадиены, алкины и арены.

36. Металлы — группа элементов, в виде простых веществ, обладающих характерными металлическими свойствами, такими, как высокие тепло- и электропроводность

37. **Коррозия металлов** — разрушение **металлов** вследствие химического или электрохимического взаимодействия их с коррозионной средой. Для процесса **коррозии** следует применять термин «коррозионный процесс», а для результата процесса — «коррозионное разрушение». Под **коррозией** понимают происходящее на поверхности электрохимическое или химическое разрушение металлического материала.

38. Электролиз — физико-химический процесс, состоящий в выделении на электродах составных частей растворённых веществ или других веществ, являющихся результатом вторичных реакций на электродах, который возникает при прохождении электрического тока через раствор либо расплав электролита. Электролиз является одним из лучших способов золочения или покрытия металла медью, золотом.

39. Неметаллы – вещества, обладающие неметаллическими свойствами и находящиеся в правом верхнем углу таблицы Менделеева. Открытие неметаллов произошло сравнительно недавно, в отличие от металлов, которые издавна известны человеку. В настоящее время открыто 22 неметаллических элемента.

40. Неметаллы – простые вещества, не проявляющие металлических свойств, имеющие большое сродство к электрону, высокие значения относительной электроотрицательности, способные проявлять окислительные свойства. Окислительные свойства – способность атома притягивать к себе электроны.

41. Органические кислоты — органические вещества, проявляющие кислотные свойства. К ним относятся карбоновые кислоты, содержащие карбоксильную группу $-COOH$, сульфоновые кислоты, содержащие сульфогруппу $-SO_3H$ и некоторые другие. Самыми известными органическими кислотами являются уксусная, лимонная, молочная, муравьиная, бензойная, щавелевая и яблочная. Неорганические (минеральные) кислоты — неорганические вещества, обладающие комплексом физико-химических свойств, которые присущи кислотам. Вещества кислотной природы известны для большинства химических элементов за исключением щелочных и щёлочноземельных металлов.

42. Типичное амфотерное соединение — вода, которая незначительно диссоциирует: и в присутствии кислоты ведет себя как основание (принимает H^+), а в присутствии основания — как кислота (отдает H^+). В органической химии типичные амфотерные

соединения — аминокислоты, общая формула которых для α -аминокислот такова: Именно амфотерность аминокислот обуславливает их наиболее характерные свойства.

Среди неорганических веществ амфотерными являются оксиды и гидроксиды p -элементов. Например: оксиды и гидроксиды цинка, алюминия, бериллия и других элементов, а также оксиды и гидроксиды некоторых d -элементов. Амфотерные соединения в реакции с кислотой ведут себя как основания, в реакции с основаниями выступают в роли кислот.

43. Генетическим называют ряд веществ представителей разных классов, являющихся соединениями одного химического элемента, связанных взаимопревращениями и отражающих общность происхождения этих веществ или их генезис.

44. В настоящее время химическое производство является одной из ведущих отраслей тяжелой промышленности, играет огромную роль в сельском хозяйстве, развитии производительных сил и в обеспечении потребностей общества. Продукция, выпускаемая химической промышленностью очень разнообразна и включает в себя несколько десятков тысяч различной продукции.

45. Основная цель химизации сельского хозяйства — обеспечение роста производства, улучшение качества и продление сроков сохранности сельскохозяйственной продукции, повышение эффективности земледелия и животноводства.

46. Лекарства, косметика, бытовая химия, многие пищевые добавки, вещи первой необходимости – все это получено с помощью химических веществ и их реакций. Роль этой науки большей частью положительна. И лишь бесконтрольное ее использование в отраслях потребительского рынка может нанести вред.

6.4 Примеры тем кейсов

1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана.

Причина - высвобождение метана из глубинных слоев с морского дна. Это может привести к климатической катастрофе, предупреждают ученые. Как работает это «ружье», при каких условиях оно может «выстрелить» и к каким последствиям это приведет, давайте разбираться.

- Откуда же возникает парниковый эффект?
- Метангидратное ружье - научная гипотеза о резком изменении климата?
- Найдите и проанализируйте природные катастрофы
- Какие «+» и «-» вы видите?

2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения.

Материалы с улучшенными эксплуатационными свойствами, высокопрочные и при этом легкие, устойчивые к износу, давлению и различным видам излучения, нужны для развития практически всех отраслей экономики. Например, в судостроении и машиностроении востребованы легкие и износостойкие материалы, необходимые для создания элементов обшивки конструкций. Ведутся разработки для авиационной и автомобильной промышленности, нацеленные на уменьшение веса деталей при одновременном сохранении прочности корпуса и его частей, снижения расхода топлива, улучшения качества автомобильных красок и масел.

- Найдут ли свое применение наноалмазы, как углеродные материалы со структурой алмаза и характерным размером кристаллита до 10 нм?
- Применение углеродных нанотрубок (УНТ)
- Фуллерены — химические соединения – применение в медицине
- Найдите дополнительную информацию о применении новых материалов в авиа-, машино- и приборостроении

3. Новые материалы для солнечных батарей.

Физики из Санкт-Петербургских ИТМО и Алферовского университета вместе с итальянскими коллегами разработали так называемые перовскитные солнечные элементы, которые повышают эффективность солнечных батарей, рассказали РИА Новости в Министерстве науки и высшего образования. По мнению специалистов, панели из перовскита в обозримом будущем могут заменить привычные кремниевые. Они довольно просты в изготовлении и способны вырабатывать то же количество электроэнергии с той же площади.

- Использование солнечных батарей
- Какие вещества используют для производства батарей?
- Характеристика галогенидных перовскитов
- Какие «+» и «-» вы видите использования солнечных батарей
- Такие солнечные батареи могут быть более дешевыми, гибкими и экологичными, чем традиционные кремниевые?

4. Лекарства на основе растительных препаратов.

Лекарственные средства растительного происхождения являются востребованной на отечественном фармацевтическом рынке продукцией, о чем свидетельствует постоянно протекающий процесс их регистрации и перерегистрации.

- Современное состояние вопроса классификации и стандартизации лекарственных форм в РФ?
- Современные требования к качеству лекарственных средств растительного происхождения
- Рассматриваете ли вы растительные препараты для лечения заболеваний как альтернативу синтетическим? В чем их преимущество?
- Знакомы ли вы с лекарственными средствами на основе растений? Как они работают, каков их механизм действия? Есть ли доказательная база и клинические исследования на эту тему?

5. Химические элементы в жизни человека.

В организме человека обнаружено 86 химических элементов периодической системы Менделеева, которые постоянно присутствуют, из них 25 необходимы для нормальной жизнедеятельности, 18 из которых абсолютно, а 7 полезны. Профессор В.Р. Вильямс назвал их элементами жизни.

- В состав веществ, участвующих в реакциях, связанных с жизнью клетки, входят все известные химические элементы, большинство из них это ...?
- Как отражается недостаток питательных веществ
- Какие «+» и «-» вы видите если будет избыток или недостаток химических веществ в организме человека?
- Предложите рацион питания для балансированного содержания веществ

6. Водородная энергетика.

Развитие «зелёной» экономики, сокращение объема потребления нефтепродуктов обуславливает активное развитие водородной энергетики во всем мире. Эксперты считают, что уже в недалеком будущем это позволит достичь экологически чистого производства и транспортировки. На сегодняшний день водородные стратегии утверждены уже в 26 странах мира. Развивающиеся и развитые государства заинтересованы во внедрении водорода как основного инновационного вида топлива. Поэтому уже сейчас создано большое количество пилотных проектов для масштабного производства водорода во многих странах мира.

- Исследуйте вопрос – Какие существуют способы получения водорода для нужд энергетики
- Определите основных потребителей водорода

- Состояние водородной энергетики в России?
- Ключевые проекты по производству водорода в России
- Перспективы развития водородной энергетики

Кейс №1. «Водородомобили – шаг в будущее»

Автомобили Honda FCX Clarity на водородных топливных элементах ездят по дорогам Европы с 2009 года. В 2011 году Honda присоединилась к европейскому партнерству экологичной энергии (Clean Energy Partnership), после чего вывела на первый план производство экологически чистых автомобилей. А на Пятом Московском Международном автосалоне ВАЗ представил свою новинку «Лада-Антэл» с баллонами водорода и кислорода.

- Почему многие автомобильные компании разрабатывают автомобили, работающие на водородном топливе?
- Как выхлопные газы автомобилей, работающих на углеводородном топливе, влияют на здоровье человека?
- Какие «+» и «–» вы видите у водородомобилей?
- Найдите дополнительную информацию об их устройстве.
- Если в вашей семье или у ваших знакомых есть автомобили, подсчитайте, сколько приблизительно литров бензина, газа и какой марки используете ежедневно.
- Какие вещества и в каком количестве могут находиться в выхлопных газах ваших автомобилей?

Кейс №2. «Хлор в жизни человека»

В Японии объединенными силами Национального института здоровья и Префектурного университета Сидзуоки было проведено исследование. Ученые выяснили, что естественные органические вещества вступают в реакцию с хлорированной водой из-под крана, образуя опасные соединения, которые могут служить причиной рака. Такие соединения называются МХ, то есть «Мутаген икс» или «Неизвестный мутаген».

Предложите способы уменьшения ядовитого влияния хлора в питьевой воде на организм человека.

- Исходя из своей жизненной практики, приблизительно рассчитайте, сколько хлорированной воды вы используете в течение дня и для каких целей?
- Какие органы человека больше всего страдают от воздействия хлора?
- Как влияет хлорированная вода на человека при купании?
- Найдите дополнительную информацию о замене хлора при обеззараживании воды.
- Исследуйте различные товары бытовой химии в своём доме. Составьте список хлорсодержащих соединений, укажите меры безопасности при работе с ними.

Кейс №3. Метан

Повышение концентрации некоторых газов в атмосфере может приводить к глобальному потеплению – так называемому «парниковому эффекту». Пожалуй, наиболее важными «парниковыми газами» являются CO_2 и CH_4 . Метан возникает при анаэробном (т. е. происходящем в бескислородной среде) распаде органических веществ; пузырьки метана образуются в болотистых местностях, за что он получил название «болотный газ». Затопленные поля (например, рисовые поля во время сева) являются источником большого количества метана. Другим источником метана являются жвачные животные, такие, как коровы, овцы и козы, пищеварительная система которых устроена особым образом для переваривания травяной пищи: конечные продукты метаболизма содержат метан, который выделяется в атмосферу. Это природный процесс, хотя количество домашних животных заметно выросло за последние два столетия. Более того, состав кормов существенно влияет на количество образующегося метана.

- Сформулируйте гипотезу выделения метана людьми.
- Как количество метана, зависит от количества населения планеты?

- Что является источником выделения метана в атмосферу?

Кейс № 4.

В начале XIX века в Англии стали модными плащи из водонепроницаемой ткани, называемые макинтошами. Это название они получили в честь английского химика и изобретателя Ч. Макинтоша, предложившего пропитывать плащевую ткань раствором натурального каучука. Однако на солнце такие плащи становились липкими, а в морозную погоду – ломкими. Эти недостатки устранил другой выдающийся англичанин Ч. Гудьир. Почему плащевая ткань имела такие недостатки.

- Предложите способ устранения их, повторив открытие Ч. Гудьира.
- Как называется это соединение?
- Напишите структурную формулу этого вещества.

Кейс №5 «Непоправимая ошибка»

В фирме ТОО «Каскад-2» при закачке газа в баллоны, не добавили вещество, которое придает запах домашнему газу. Газ был доставлен в одну из квартир и при этом баллон пропускал. Через сутки все жильцы оказались в больнице

- Имеет ли природный газ пропан и бутан запах?
- Какую непоправимую ошибку совершили работники газовой станции при закачке бытового газа?
- Какое вещество придает запах домашнему газу?
- Может ли обоняние человека уловить газ без запаха?
- Каким прибором можно доказать присутствие газа в квартире, если он без запаха?

6.5 Решение задач

1. Задача 1. Ответ: 28г.
2. Задача 2. Ответ 17, 6г
3. Задача 3. Ответ: 2,34%
4. Задача 4. Ответ: 77, %
5. Задача 5. Ответ: 51 мл воды и 9 г вещества
6. Задача 6. Ответ: 240 г.
7. Задача 7. Ответ:
8. Задача 8. Ответ: 60г.
9. Задача 9. Ответ 34,4г.
10. Задача 10. Ответ: 339,33 кДж
11. Задача 11. Ответ: 59.54 г.
12. Задача 12. Ответ: $2\text{Ca} + \text{O}_2 = 2\text{CaO} + 1270 \text{ кДж}$
13. Задача 13. Ответ: 132,5л
14. Задача 14. Ответ: 30л
15. Задача 15. Ответ: 2975л
16. Задача 16. Ответ: 13.28л.
17. Задача 17. Ответ: $m \text{ HCOOH} = 3,942\text{г}; \quad m = \text{CH}_3 + \text{COOH} = 6, 858\text{г}$
18. Задача 18. Ответ:
19. Задача 19. Ответ: $\text{C}_2\text{H}_6\text{O}_2$ -Этиленгликоль
20. Задача 20. Ответ: 33,6л
21. Задача 21. Ответ: 5 моль(CO) занимают V 11.2л, 56г CO займут 44,8 л
22. Задача 22. Ответ: 4VI Б означает – 4 период, VI группу побочную подгруппу;
23. 4VIII Б означает- 4 период VIII группа побочная подгруппа; 6I Б – 6 период 1 группа побочная подгруппа; 6II Б- 6 период II группа побочная подгруппа.
24. Задача 23. Ответ: Виглеб и Шееле обнаружил оксалат кальция CaC_2O_4

25. Задача 24. Ответ. Некоторые соли, легко окисляющиеся хлором, каковы: кислый сернистоокислый натрий NaHSO_3 , серноватистоокислый натрий $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_3$, сернистые соединения кальция, двуххлористое олово SnCl_2 и др.
26. Задача 25. Ответ: А- 9,28 кДж
27. Задача 26. Ответ: В) карбонат калия.
28. Задача 27. Ответ. Б) 3-метил-2-этилбутен-3-овая кислота; В) 2-метил-3-этилбутен-3-овая кислот.
29. Задача 28. Ответ: Масса полученного оксида магния равна 60г, тип реакции соединения.
30. Задача 29. Ответ: $2\text{Al} + 3\text{Cl}_2 \rightarrow 2\text{AlCl}_3$; $\text{Al} + \text{O}_2 \rightarrow \text{Al}_2\text{O}_3$; $2\text{Al} + 3\text{S} \rightarrow \text{Al}_2\text{S}_3$; $2\text{Al} + 3\text{I}_2 \rightarrow 2\text{AlI}_3$;
31. Задача 30. Ответ: а) ионная; б) ковалентная неполярная; в) ионная; г) ковалентная полярная.
32. Задача 31. Ответ: GeO_2 ; $\text{Ge}(\text{OH})_2$
33. Задача 32. Ответ: Германий наибольшее сходство будет иметь со свинцом, так как они находятся в одной группе периодической системы. Наименьшее сходство с кадмием, поскольку у кадмия максимальная степень окисления +2, у германия, свинца и гафния +4.
34. Задача 33. Ответ: $\text{CuCl}_2 + 2\text{KOH} \rightarrow \text{Cu}(\text{OH})_2 + 2\text{KCl}$, тип реакции обмена.
35. Задача 34. Ответ. 134.4 л
36. Задача 35. Ответ: 2, 125 г. соли подверглась разложению
37. Задача 36. Ответ: Гидролизу будет подвергаться соль в) Na_2S . Сульфид натрия — соль, образованная сильным основанием и слабой кислотой, подвергается гидролизу по аниону: $\text{S}^{2-} + \text{H}_2\text{O} \rightleftharpoons \text{HS}^- + \text{OH}^-$;
 $2\text{Na}^+ + \text{S}^{2-} + \text{H}_2\text{O} \rightleftharpoons \text{Na}^+ + \text{HS}^- + \text{Na}^+ + \text{OH}^-$
 $\text{Na}_2\text{S} + \text{H}_2\text{O} \rightleftharpoons \text{NaHS} + \text{NaOH}$ Гидролиз по аниону, среда щелочная, лакмус окрасится в синий цвет.
38. Задача 37. Ответ: кислая соль- $\text{CaH}_2\text{PO}_4^+$; кислотный оксид- CrO_3 ; летучее водородное соединение NH_3
39. Задача 38. Ответ: 4 – гидроксид лития- LiOH ; 1—кислая соль- $\text{Ca}(\text{HS})_2$; 6- несолеобразующий оксид- CO
40. Задача 39. Ответ: Осуществить превращения: $\text{Ca} \rightarrow \text{CaO} \rightarrow \text{Ca}(\text{OH})_2 \rightarrow \text{Ca}(\text{NO}_3)_2$
 $2\text{Ca} + \text{O}_2 = 2\text{CaO}$
 $\text{CaO} + \text{H}_2\text{O} = \text{Ca}(\text{OH})_2$
 $\text{Ca}(\text{OH})_2 + 2\text{HNO}_3 = \text{Ca}(\text{NO}_3)_2 + 2\text{H}_2\text{O}$.
- Задача 40. Ответ:
41. 1) $\text{Na}_2\text{O} + \text{H}_2\text{O} \rightarrow 2\text{NaOH}$ (реакция соединения);
 2) $2\text{NaOH} + \text{Cu}(\text{NO}_3)_2 \rightarrow \text{Cu}(\text{OH})_2 + 2\text{NaNO}_3$ (реакция обмена);
 3) $\text{Cu}(\text{OH})_2 + \text{H}_2\text{SO}_4 \rightarrow \text{CuSO}_4 + \text{H}_2\text{O}$ (реакция обмена).
42. Задача 41. Ответ: Как различить растворы $\text{Ca}(\text{OH})_2$ и KOH . Если подуть в эти растворы через трубочку, раствор с гидроксидом кальция помутнеет.
43. $\text{Ca}(\text{OH})_2 + \text{CO}_2 \rightarrow \text{CaCO}_3 + \text{H}_2\text{O}$ (CaCO_3 - плохо растворим в воде и выпадает в осадок - муть) .
44. $2\text{KOH} + \text{CO}_2 \rightarrow \text{K}_2\text{CO}_3 + \text{H}_2\text{O}$ (K_2CO_3 - поташ, хорошо растворим в воде и муть не будет).
45. Задача 42. Ответ:
46. С помощью индикатора -лакмуса. Пробирка с серной кислотой окрасится в красный цвет, пробирка с сульфатом натрия — цвет лакмуса не изменится (фиолетовый).
47. 2) При добавлении цинка. В пробирке с серной кислотой будет выделяться газ: $\text{Zn} + \text{H}_2\text{SO}_4 = \text{ZnSO}_4 + \text{H}_2$ В пробирке с сульфатом натрия - изменений не будет.
48. Задача 43. Ответ: Подберите к тексту правильный термин определения понятия: изомеры, гомологический ряд, структурные изомеры, тривиальная номенклатура,

изомерия.

49. Задача 45. Ответ: Крахмальный клейстер и глицерин. Для определения можно воспользоваться характерной для крахмала реакцией с йодом.
50. Опыт. В каждую пробирку добавляем по 2 капли раствора йода. В одной из пробирок наблюдаем синее окрашивание, значит здесь находился крахмальный клейстер. Глицерин не дает видимой реакции.
51. Задача 46. Как опытным путём различить сахарозу и глюкозу? Напишите уравнения реакций.
52. Ответ: Растворы глюкозы и сахарозы можно распознать при помощи аммиачного раствора оксида серебра (реакция "серебряного зеркала"). Глюкоза образует осадок серебра, а сахароза не вступает в реакцию.
- $$\text{CH}_2\text{OH} - (\text{CHOH})_4 - \text{COOH} + 2\text{Ag}\downarrow + 4\text{NH}_3 + \text{H}_2\text{O}$$
- Глюкоза взаимодействует с гидроксидом меди с появлением синего окрашивания раствора, а сахароза не вступает в реакцию.

Приложение 6.13
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.13 БИОЛОГИЯ

2024 г.

Разработчик(и): Н.В. Фомина, преподаватель колледжа сервиса и дизайна ФГБОУ ВО ВВГУ

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	5
3	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	1 4
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	2 5
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	2 7

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебного предмета ООП.13 «Биология» является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место предмета в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ООП.13 «Биология» входит в раздел «Общеобразовательные предметы общеобразовательного учебного цикла».

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебного предмета	78
в том числе:	
- теоретическое обучение	38
- практические занятия	40
- самостоятельная работа	-
- консультации	-
- промежуточная аттестация - дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов в части

гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;
- умение взаимодействовать с социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;

патриотического воспитания:

- сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России;
- ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;
- идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу;

физического воспитания:

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

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;
- интерес к различным сферам профессиональной деятельности;

ценности научного познания:

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

экологического воспитания:

- сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;
- планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

- расширение опыта деятельности экологической направленности;
- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Учитывая специфику предмета ООП.13 Биология, личностные результаты в программе конкретизированы как:

ЛР01 - сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;

ЛР02 - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;

ЛР03 - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России

ЛР04 - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде;

ЛР05 - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью;

ЛР06 - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

ЛР07 - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;

ЛР08 - интерес к различным сферам профессиональной деятельности;

ЛР09 - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;

ЛР10 - совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;

ЛР11 - осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе;

ЛР12-сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем;

ЛР13 - планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества;

ЛР 14 - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;

ЛР 15 - расширение опыта деятельности экологической направленности;

ЛР 16 - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.

Для формирования личностных результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- уважение к истории и достижениям отечественной биологической науки;
- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни;
- совершенствовать имеющиеся знания;
- желание осознавать свои трудности и стремиться к их преодолению;
- положительное отношение к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;
- знание моральных норм и умение выделить нравственный аспект поведения;

- умение соотносить поступки и события с принятыми этическими принципами;
- проявление эмпатии, как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающихся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.
- развитие этических чувств — стыда, вины, совести как регуляторов морального поведения;
- знать основы экологической культуры: принятие ценности природного мира, готовность следовать в своей деятельности нормам природоохранного, нерасточительного, здоровьесберегающего поведения;
- установка на здоровый образ жизни.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- задания, позволяющие осознать социально-личностную ценность знания и деятельности, личностный рост такие, как технология портфолио;
- анализ ситуаций, содержащих ценностно-ориентированную смысло-поисковую коллизию;
- анализ ситуаций, содержащих неопределенность, то есть не имеющих однозначного решения из-за неполноты, недостаточности информации об объекте, процессе, явлении или из-за неуверенности в достоверности информации;
- анализ, сопоставление и оценка информации из различных источников.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

Овладение универсальными учебными познавательными действиями:

базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне;
- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;
- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;
- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;
- вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;
- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;

базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;
- выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;
- анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;
- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;
- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

работа с информацией:

- владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
- создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

- оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Овладение универсальными коммуникативными действиями:

совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным.

Овладение универсальными регулятивными действиями:

совместная деятельность:

- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;
- координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;
- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;

принятие себя и других людей

- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;
- признавать своё право и право других людей на ошибки;
- развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Учитывая специфику предмета ООП.13 Биология, метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

МР01 - уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;

МР02 - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

МР03 - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения;

МР04 - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях;

МР05 - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

МР06 - уметь интегрировать знания из разных предметных областей;

МР07 - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;

MP08 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;

MP09 - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;

MP10 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;

MP11 - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;

MP12 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;

MP13 - принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы;

MP14 - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;

MP15 - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным;

MP16 - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

MP17 - признавать своё право и право других людей на ошибки;

MP18 - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.

Для формирования метапредметных результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные

- целеполагание, когда студент умеет ставить перед собой цель и задачи в обучении;
- планирование, когда он может составить план действий для достижения определённого результата;
- прогнозирование – это способность спрогнозировать результат и его характеристики, принять меры для улучшения итога своей деятельности;
- коррекция – изменение планов при промежуточном анализе или появлении дополнительных обстоятельств;
- оценка – умение оценить самого себя, усвоенный материал и объём того что ещё предстоит изучить;
- саморегуляция, когда студент может преодолевать возможные препятствия и разрешать конфликтные ситуации в коллективе или группе.

Познавательные

- поставить цель изучения;
- создать алгоритм деятельности;
- найти информацию;
- использовать различные методы поиска фактических данных;
- выбрать наиболее эффективные из них;
- изучить материалы при помощи смыслового чтения;
- структурировать полученную информацию;
- сделать осознанные высказывания о том, что изучил.

Коммуникативные УУД

- находить выход из спорных ситуаций и не создавать открытых конфликтов;
- принимать решения и грамотно отстаивать свою точку зрения;
- правильно формулировать и ставить вопросы;

- чётко и полно выражать мысли;
- контролировать своё поведение и поведение партнёров в группе;
- - корректировать его при необходимости;
- -сотрудничать с одноклассниками и педагогом.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач по разделам:

- Учение о клетке;
- Законы наследственности;
- Основы теории эволюции;
- Основы экологии.

Предметные результаты

По учебному предмету ООП.13 Биология (базовый уровень) требования к предметным результатам освоения базового курса должны отражать:

ПР601-сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;

ПР602-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), бисинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация;

ПР603-сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;

ПР604-сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам;

ПР605-приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;

ПР606-сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;

ПР607-сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);

ПР608-сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине,

биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию;

ПР609-сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;

ПР610-сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования;

3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого		18	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни.	Содержание учебного материала	2	ЛР 09
	Лекция №1. Современные отрасли биологических знаний. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Уровни организации живой материи. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Химический состав клеток.	2	ЛР1 0 ЛР1 1 МР0 8
	Демонстрации. Биологические системы разного уровня: клетка, организм, популяция, экосистема, биосфера как предмет изучения биологии. Царства живой природы.		МР0 9 МР1 0 МР1 1 МР1 2 МР1 8 ПР6 08 ПР6 09
	Содержание учебного материала	6	ЛР 01
	Лекция №2. Клеточная теория (Т.Шванн, Шлейден, Р. Вирхов). Основные	2	

Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	положения современной клеточной теории. Типы клеточной организации: прокариотический и эукариотический. Одноклеточные и многоклеточные организмы. Строение прокариотической клетки. Строение эукариотической клетки. Неклеточные формы жизни (вирусы и бактериофаги). Жизнь и научная деятельность первооткрывателя вирусов Д.И.Ивановского.		ЛР 02 ЛР 03 ЛР 04
	Демонстрации. Портрет Д.И.Ивановского. Рисунки: Вирус табачной мозаики. Схематическое изображение фага.		ЛР 05 ЛР 07 ЛР 08 ЛР 10 ЛР 11 МР 01

	<p>Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении практических работ.</p> <p>Практическое занятие №1. «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хромопласты)». Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий изучаемыми объектами, формулирование выводов.</p>	2	<p>МР 02 МР0 6 МР0 9 МР1</p>
	<p>Практическое занятие №2. Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем</p>	2	<p>1 МР1 8 ПР6 02 ПР6 03 ПР6 06 ПР6 10</p>
<p>Тема 1.3. Структурно функциональные факторы наследственности.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	4	<p>ЛР 09</p>
	<p>Лекция № 3. Хромосомная теория Т. Моргана. Жизнь и научная деятельность американского эмбриолога, генетика Томаса Моргана. Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты: ДНК, РНК, нахождение в клетке, их строение и функции. Матричные процессы в клетке: репликация, биосинтез белка, репарация. Генетический код и его свойства.</p>	2	<p>ЛР1 1 МР0 5 МР0 6 МР0 8 МР1 8 ПР6</p>
	<p>Демонстрации. Фотографии схем строения хромосом. Таблица и генетического кода.</p>		<p>03 ПР6 04 ПР6</p>

	Практическое занятие №3. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот, в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК.	2	07
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке.	Содержание учебного материала	2	ЛР 11 МР0 8 МР1 0 ПР6 09
	Лекция №4. Понятие метаболизм. Ассимиляция и диссимиляция - две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез.	2	

	Демонстрации. Схема фотосинтеза. Схемы энергетического обмена и биосинтеза белка.		
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз.	Содержание учебного материала	4	ЛР 11 ЛР1 6 МР0 8 МР0 9 МР1 3 ПР6 08 ПР6 09 ПР6 10
	Лекция №5. Клеточный цикл, его периоды. Митоз, его стадии и происходящие процессы. Биологическое значение митоза. Мейоз и его стадии. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза.	2	
	Демонстрации. Рисунки: «Деление клетки», «Схема митоза», «Фазы мейоза», «Схема кроссинговера».		
Контрольная работа №1	«Молекулярный уровень организации живого»	2	
Раздел 2. Строение и функции организма.		22	
Тема 2.1. Строение организма.	Содержание учебного материала	2	ЛР 09 ЛР1 0 МР0 4 МР0 5 МР0 9 ПР6 03 ПР6
	Лекция № 6. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь органов и системы органов в многоклеточном организме. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности.	2	
	Демонстрации. Рисунки: «Взаимосвязь органов растений», «Система органов человека», «Биохимический механизм поддержания гомеостаза».		

			05
Тема 2.2. Формы размножения организмов.	Содержание учебного материала	2	ЛР 03
	Лекция №7. Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения. Половое размножение Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение. Жизнь и научная деятельность генетика и эмбриолога Б. Л. Астаурова. Клонирование животных (проблемы клонирования человека).	2	ЛР 10 ЛР 11 МР 01 МР 04 МР 05

	Демонстрации. Образование половых клеток. Виды бесполого и полового размножения. Многообразие организмов. Основные этапы клонирования животных.		MP06 MP07 ПР601 ПР603 ПР605
Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека	Содержание учебного материала	4	ЛР 08 ЛР0 9 ЛР1 0 MP0 1 MP0 2 MP0 3 MP0 4 MP0 9 MP1 3 MP1 5 ПР6 07
	Лекция №8. Индивидуальное развитие организмов. Эмбриогенез и его стадии. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие. Биологическое старение и смерть.	2	
	Демонстрации. Индивидуальное развитие организма. Эмбриональный этап онтогенеза. Типы постэмбрионального развития организмов.		
	Практическое занятие №4. Основные стадии эмбрионального развития организма. Постэмбриональное развитие.	2	
	Содержание учебного материала	4	ЛР 10 ЛР1 1 MP0
	Лекция №9. Основные понятия генетики. Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя (моногибридное и полигибридное скрещивание). Взаимодействие генов.	2	

Тема 2.4. Закономерности наследования.	Демонстрации. Рисунки:» Цитологические основы моногибридного скрещивания», «Схема наследования признака в случае неполного доминирования». Схема наследования признаков при дигибридном скрещивании.		1 МР0 2 МР0 4 МР1
	Практическое занятие №5. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном, анализирующем и неполном доминировании скрещиваниях. Составление генотипических схем скрещиваний.	2	8 ПР6 02 ПР6 04 ПР6 07 ПР6 08

Тема 2.5.Сцепленное наследование признаков.	Содержание учебного материала	4	ЛР 09
	Лекция №10. Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Наследование признаков сцепленных с полом.	2	ЛР1 0
	Демонстрации. Таблица Сцепленное наследование.		МР0 1
	Практическое занятие№6. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании. Составление генотипических схем скрещивания.	2	МР0 3 5 МР1 3 МР1 4 МР1 6 МР1 8 ПР6 04 ПР6 08
Тема 2.6. Закономерности изменчивости.	Содержание учебного материала	6	ЛР 03
	Лекция №11. Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Мутационная теория изменчивости. Виды мутаций и причины возникновения. Кариотип человека Наследственные заболевания человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.	2	ЛР0 4 ЛР0 8 ЛР0 9 ЛР1 0
	Практическое занятие №7. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания.	2	ЛР1 1 МР0

			4 МР0 8 ПР6 03 ПР6 05 ПР6 07
Контрольная работа №2	«Строение и функции организма»	2	
Раздел 3. Теория эволюции		6	
Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция.	Содержание учебного материала	2	ЛР 01
	Лекция №12. Первые эволюционные концепции (Ж. Б. Ламарка, Ж. Л. Бюффон). Эволюционная теория Ч. Дарвина. Синтетическая теория эволюции и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как элементарная	2	ЛР 09 ЛР 10 МР 01

	<p>единица эволюции. Генетические основы эволюции. Элементарные факторы эволюции. Естественный отбор - направляющий фактор эволюции. Видообразование как результат микроэволюции.</p>		<p>МР 02 МР0 3 МР0 4 МР1 2 ПР6 03 ПР6 05 ПР6 09</p>
	<p>Демонстрации. Критерии вида. Структура популяции.</p>		
<p>Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>	<p>ЛР 03 ЛР0 9 ЛР1 1 МР0 3 МР0 5 ПР6 07 ПР6 09</p>
	<p>Лекция №13. Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А. Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса. Сохранение биоразнообразия на Земле. Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле. Появление первых клеток и их эволюция. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Анализ и оценка различных гипотез происхождения жизни.</p>	<p>2</p>	
<p>Тема 3.3. Происхождение человека -</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	<p>2</p>	<p>ЛР 09 ЛР1 0 ЛР1 1 МР0</p>
	<p>Лекция №14. Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство и отличие человека с животными. Основные стадии антропогенеза. Эволюция современного человека. Человеческие расы и их единство. Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды.</p>	<p>2</p>	

антропогенез.	Демонстрации. Черты сходства и различия человека и животных. Черты сходства человека и приматов.		1 МР0 2 МР0 3 МР0 4 ПР6 03 ПР6 05
Раздел 4. Экология		20	
Тема4.1.Экологические факторы и среды жизни.	Содержание учебного материала	2	ЛР 09
	Лекция № 15. Среда обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Физико-химические особенности сред	2	ЛР 12 ЛР 13

	обитания организмов Приспособления организмов к жизни в разных средах. Понятие экологического фактора. Классификация экологических факторов. Правило минимума Ю. Либиха. Закон толерантности В. Шелфорда.		ЛР 15 МР0 4
	Демонстрации. Экологические факторы и их влияние на организмы.		МР0 5 МР0 6 МР1 8 ПР6 05
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Содержание учебного материала	6	
	Лекция № 16. Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура. Связи между организмами в биоценозе: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.	2	ЛР 09 ЛР1 0 ЛР1 1 ЛР1 2
	Практическое занятие №8. Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция, Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии.	2	ЛР1 4 МР 02
	Практическое занятие №9. Решение практико-ориентированных расчётных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.	2	МР 03 МР0 4
	Демонстрации. Межвидовые взаимоотношения: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм. Пищевые цепи и сети в биоценозе. Экологические пирамиды. Схемы экосистемы.		МР0 5 МР0 6 МР0 9

			MP1 0 ПР6 08 ПР6 10
Тема 4.3. Биосфера- глобальная экологическая система	Содержание учебного материала	2	ЛР 09
	Лекция №17. Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В. И. Вернадского. Области биосферы и её компоненты. Живое вещество биосферы и его функции. Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое	2	ЛР 12 ЛР 14 ЛР 15 MP 02

	равновесие в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности.		МР 03 МР0 5 МР1 2 ПР6 05 ПР6 06
	Демонстрации. Круговорот веществ и превращение энергии в экосистеме. Биосфера.		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу.	Содержание учебного материала	4	ЛР 08 ЛР1 2 ЛР1 3 ЛР1 4 МР0 1 МР0 2 МР0 3 ПР6 01 ПР6 06
	Лекция №18. Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия. Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу. Воздействия на литосферу. Антропогенные воздействия на биотические сообщества. Углублённо изучаются отходы, связанные с определённой профессией/специальностью.	2	
	Практическое занятие № 10. «Отходы производства». В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия Практическое занятие «Отходы производства». На основе федерального классификационного каталога отходов определять класс опасности отходов; агрегатное состояние и физическую форму отходов, образующихся на рабочем месте/этапах производства, связанные с определённой профессией/специальностью	2	
	Содержание учебного материала	6	ЛР

Тема4.5.Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Лекция № 19. Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно, влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т. п). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания.	2	01 ЛР0 2 ЛР1 1 ЛР1 2 ЛР1 3
	Практическое занятие №11. на выбор 1.Практическое занятие «Умственная работоспособность». Овладение методами определения показателей умственной работоспособности,	2	ЛР1 4 МР0 2 ПР6 01 ПР6 05 ПР6 07 ПР6 09 ПР6 10

	<p>объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов.</p> <p>2.Практическое занятие. «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)». Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов, формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов с профессионально-ориентированным содержанием. В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия. В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.</p>		
Контрольная работа № 3.	«Теоретические аспекты экологии»	2	
Профессионально-ориентированное содержание прикладного модуля		12	
Раздел 5. Биология в жизни.		12	
Тема 5.1. Биотехнологии и в жизни каждого.	Содержание учебного материала	4	ЛР 10
	Практическое занятие № 12. Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из разных источников (научная и учебно-научная, средства массовой информации, сеть Интернет и другие.	2	ЛР1 1 МР0 3 МР0 4
	Практическое занятие №13. Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).	2	МР0 5 МР0 8 МР1
	В том числе профессионально-ориентированное содержание практического занятия.		8 ПР6 01 ПР6

	Примечание. Тема 5.1.обязательна для изучения студентами всех профессий/ специальностей.		
Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности	Содержание учебного материала	2	ЛР 02 ЛР0 6 МР0 3 МР0 4 МР0 8 МР1 1 МР1 2 ПР6 01 ПР6 07
	Практическое занятие№ 14. Развитие промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологии (по группам). Защита кейса: Представление результатов решения кейсов(выступление с презентацией)	2	
Тема 5.2.2.Социально-этические аспекты биотехнологий	Основное содержание учебного материала	2	ЛР 05 ЛР1 3 МР0 1 МР0 4 МР0 5 МР0 8 МР1 5
	Практическое занятие№ 15. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий(по группам) Защита кейса: Представление результатов решения кейсов(выступление с презентацией)	2	

			MP1 7 ПР6 01
Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы.	Содержание учебного материала	4	ЛР 11 МР0 2 МР0 4 МР0 5 МР0 9 ПР6 05 ПР6 07
	Практическое занятие №16. Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам)	2	
	Практическое занятие №17. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	

Промежуточная аттестация		
Всего	78	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

Кабинет биологии

Основное оборудование: Доска подкатная; Мультимедийный комплект (проектор Casio XJ- V2, экран Lumien Eco Picture); Парты ученические двойные; Стол преподавателя; Стулья. Программное обеспечение: 1. Microsoft Windows 7 Professional. 2. Microsoft Office ProPlus 2010 Russian Acdmс. 3. Google Chrome. 4. Adobe Acrobat Reader. 5. Adobe Flash Player.

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Пасечник В.В., Каменский А. А., Рубцов А. М., Швецов Г. Г., Гапонюк З. Г. Биология: учебник 11 класса (базовый уровень). - Москва: Издательство «Просвещение», 2023.

2. Теремов А. В., Петросова Р. А. Биология. Биологические системы и процессы: учебник 11 класс. Базовый и углубленный уровни. – Москва: Издательство «ВЛАДОС», 2020.

3. Лапицкая, Т. В. Биология. Тесты : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Лапицкая. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 40 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14157-3. — URL : <https://urait.ru/bcode/519715>

4. Биология. Базовый и углубленный уровни: 10—11 классы : учебник для среднего общего образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под общей редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-16228-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/530646>

5. Биология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Ярыгин [и др.] ; под редакцией В. Н. Ярыгина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 378 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450740>

6. Дополнительная литература

1. Беляев Д.К., Дымшиц Г, М., Кузнецова Л.Н. и др. Биология (базовый уровень). 10 класс.- М., 2020.

2. Колесников, С.И. Общая биология : учебное пособие / Колесников С.И. — Москва : КноРус, 2020. — 287 с. — Текст: электронный // ЭБС BOOK [сайт]. — URL: <https://book.ru/book/932113> (дата обращения: 05.10.2020).

3. Колесников, С.И. Биология: пособие-репетитор: учебное пособие / Колесников С.И. — Москва: КноРус, 2021. — 537 с. — Текст: электронный // ЭБС BOOK [сайт]. URL: <https://book.ru/book/938037> (дата обращения: 05.10.2020). — Текст : электронный.

4. Ионцева А.Ю. Биология Весь школьный курс в схемах и таблицах . М – М., 2021.

5. Мустафин, А.Г. Биология: учебник / Мустафин А.Г., Захаров В.Б. — Москва : КноРус, 2020. — 423 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07514-2. — URL: <https://book.ru/book/932501>

Электронные ресурсы

www.sbio.info (Вся биология. Современная биология, статьи, новости, библиотека).
www.window.edu.ru (Единое окно доступа к образовательным ресурсам Интернета по биологии).
www.5ballov.ru/test (Тест для абитуриентов по всему школьному курсу биологии).
www.vspu.ac.ru/deold/bio/bio.htm (Телекоммуникационные викторины по биологии — экологии на сервере Воронежского университета).
www.biology.ru (Биология в Открытом колледже. Сайт содержит электронный учебник по биологии, On-line тесты).
www.informika.ru (Электронный учебник, большой список интернет-ресурсов). www.nrc.edu.ru (Биологическая картина мира. Раздел компьютерного учебника, разработанного в Московском государственном открытом университете).
www.nature.ok.ru (Редкие и исчезающие животные России — проект Экологического центра МГУ им. М. В. Ломоносова).
www.kozlenkoa.pagod.ru (Для тех, кто учится сам и учит других; очно и дистанционно, биологии, химии, другим предметам).
www.schoolcity.by (Биология в вопросах и ответах).
www.bril2002.pagod.ru (Биология для школьников. Краткая, компактная, но достаточно подробная информация по разделам: «Общая биология», «Ботаника», «Зоология», «Человек»)

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата <i>(по каждому результату, на каком занятии проверяется и чем проверяется)</i>	
	Тема	Оценочное средство
Личностные		
ЛР01	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР02	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 4. Тема 4.5 Раздел 5. Тема 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР03	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.2, 2.6 Раздел 3. Тема 3.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР04	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.6	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР05	Раздел 1. Тема 1.2	Устный опрос, собеседование
	Раздел 5. Тема 5.2.2	Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы

ЛР06	Раздел 5. Тема 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование
ЛР07	Раздел 1. Тема 1.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР08	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.3, 2.6 Раздел 4. Тема 4.4	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР09	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.3, 2.5, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР10	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР11	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5 Раздел 2. Тема 2.2, 2.4, 2.6 Раздел 3. Тема 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.2, 4.5 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР12	Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3, 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР13	Раздел 4. Тема 4.1, 4.4, 4.5 Раздел 5. Тема 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ЛР14	Раздел 4. Тема 4.2, 4.3, 4.4, 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы
ЛР15	Раздел 4. Тема 4.1, 4.3	Устный опрос, собеседование Тестирование
ЛР16	Раздел 1. Тема 1.5	Устный опрос, собеседование Решение контрольной работы
Метапредметные		

MP01	Раздел 1. Тема 1.2	Устный опрос, собеседование Тестирование
	Раздел 2. Тема 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.4 Раздел 5. Тема 5.2.2	Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP02	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.3, 2.4 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.3, 4.4, 4.5 Раздел 5. Тема 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP03	Раздел 2. Тема 2.3, 2.5 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.3, 4.4 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP04	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP05	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.5 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.1, 4.2, 4.3 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.2, 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP06	Раздел 1. Тема 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 4. Тема 4.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP07	Раздел 2. Тема 2.2	Устный опрос, собеседование
MP08	Раздел 1. Тема 1.1, 1.3, 1.4, 1.5 Раздел 2. Тема 2.6 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.1, 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP09	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.5 Раздел 2. Тема 2.1, 2.3 Раздел 4. Тема 4.2 Раздел 5. Тема 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP10	Раздел 1. Тема 1.1, 1.4 Раздел 4. Тема 4.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы

MP11	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2 Раздел 5. Тема 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение контрольной работы
MP12	Раздел 1. Тема 1.1 Раздел 3. Тема 3.1 Раздел 4. Тема 4.3 Раздел 5. Тема 5.2.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Решение контрольной работы
MP13	Раздел 1. Тема 1.5 Раздел 2. Тема 2.3, 2.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP14	Раздел 2. Тема 2.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP15	Раздел 2. Тема 2.3 Раздел 5. Тема 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP16	Раздел 2. Тема 2.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
MP17	Раздел 5. Тема 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование
MP18	Раздел 1. Тема 1.1, 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.4, 2.5 Раздел 4. Тема 4.1 Раздел 5. Тема 5.1	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
Предметные		
ПР601	Раздел 2. Тема 2.2 Раздел 4. Тема 4.4, 4.5 Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.1, 5.2.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПР602	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 2. Тема 2.4	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПР603	Раздел 1. Тема 1.2, 1.3 Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПР604	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.4, 2.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПР605	Раздел 2. Тема 2.1, 2.2, 2.6 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2, 3.3 Раздел 4. Тема 4.1, 4.3, 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы

	Раздел 5. Тема 5.1, 5.2.3	
ПР606	Раздел 1. Тема 1.2 Раздел 4. Тема 4.3, 4.4 Раздел 5. Тема	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы
ПР607	Раздел 1. Тема 1.3 Раздел 2. Тема 2.3, 2.4, 2.6 Раздел 3. Тема 3.2 Раздел 4. Тема 4.5 Раздел 5. Тема 5.2.1, 5.2.3	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы
ПР608	Раздел 1. Тема 1.1, 1.5 Раздел 2. Тема 2.4, 2.5 Раздел 4. Тема 4.2	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПР609	Раздел 1. Тема 1.1, 1.4, 1.5 Раздел 3. Тема 3.1, 3.2 Раздел 4. Тема 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы Решение контрольной работы
ПР610	Раздел 1. Тема 1.2, 1.5 Раздел 4. Тема 4.2, 4.5	Устный опрос, собеседование Тестирование Выполнение практической работы

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по предмету разработан фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе предмета.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по
учебному предмету

ООП.13 Биология

программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

1. Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся по программе учебного предмета ООП.13 «Биология»

ФОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по предмету, которая проводится в форме другие формы контроля/дифференцированного зачета (с использованием оценочного средства выполнение письменных заданий, тестирование).

2. Планируемые результаты обучения по предмету, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код результата обучения	Наименование результата обучения
личностные	
ЛР01	сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества
ЛР02	готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам
ЛР03	сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России
ЛР04	ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде
ЛР05	сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью
ЛР06	готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие
ЛР07	готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность
ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности
ЛР09	сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире
ЛР10	совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира

ЛР11	осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе
ЛР12	сформированность экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем
ЛР13	планирование и осуществление действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества
ЛР14	умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их
ЛР15	расширение опыта деятельности экологической направленности
ЛР16	овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности
метапредметные	
МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности
МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем
МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения
МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях
МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности
МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей
МР07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения
МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления
МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации
МР10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам

MP11	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
MP12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности
MP13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы
MP14	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия
MP15	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным
MP16	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности
MP17	признавать своё право и право других людей на ошибки
MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека
предметные	
ПР601	сформированность знаний о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем;
ПР602	сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), бисинтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация;
ПР603	сформированность умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека;
ПР604	сформированность умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам;
ПР605	приобретение опыта применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов

	и
	формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов;
ПР606	сформированность умения выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере;
ПР607	сформированность умения решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети);
ПР608	сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию
ПР609	сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии;
ПР610	сформированность умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования.

3. Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого				
Тема 1.1	ЛР 09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1) Вопросы собеседования 1,2,3,4 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.1)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовности осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	

	MP09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)
		информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	
	MP10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)
	MP11	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)
	MP12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)
	MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)

	ПР608	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии;	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
		рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию		
	ПР609	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 1-17 (п.5.1)	
Тема 1.2	ЛР01	Способность формировать гражданскую позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1) Контрольная работа (п.6.2.1)
	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)

ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)
ЛР04	Способность формировать ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)
	науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	
ЛР05	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)
ЛР07	Способность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)
ЛР08	Способность к различным сферам профессиональной деятельности	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)

	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовности осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	

MP11	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
ПР602	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), синтез белка, структурная организация живых систем,	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
	дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация		

<p>ПР603</p>	<p>Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека</p>	<p>Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)</p>
<p>ПР606</p>	<p>Способность выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере</p>	<p>Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)</p>

	ПР610	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования	Вопросы для беседы 18-57 (п.5.1)	
Тема 1.3	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1) Контрольная работа (п.6.2.1)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)	

	MP06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)
	MP08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)
	MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)
	ПР603	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)
	ПР604	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые	Вопросы для беседы 58-96 (п.5.1)

		сети)		
Тема 1.4	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую	Вопросы для беседы 97-123 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1)
		деятельность индивидуально и в группе		Контрольная работа (п.6.2.1)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 97-123 (п.5.1)	Вопросы собеседования 14,15,16 (п.6.3)
	МР10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Вопросы для беседы 97-123 (п.5.1)	
	ПР609	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 97-123 (п.5.1)	

Тема 1.5	ЛР11	Способность осознавать ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	Тестовые задания 1-10 (п.6.1 раздел 1) Контрольная работа (п.6.2.1)
	ЛР16	Способность овладению навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	Вопросы собеседования 17,18,19,20 (п.6.3)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	
		различных видов и форм представления		
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	
	МР13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)	

<p>ПР608</p>	<p>Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию</p>	<p>Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)</p>	
<p>ПР609</p>	<p>Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии</p>	<p>Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)</p>	
<p>ПР610</p>	<p>применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования</p>	<p>Вопросы для беседы 124-134 (п.5.1)</p>	

Раздел 2. Строение и функции организма				
Тема 2.1	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2) Контрольная работа (п.6.2.2)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	Вопросы собеседования 21, 22 (п.6.3)
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	

	ПР603	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 135-141 (п.5.1)	
Тема 2.2	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2) Контрольная работа (п.6.2.2)
		многонационального народа России		
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	Вопросы собеседования 23,24 (п.6.3)

ЛР11	Способность осознавать ценность деятельности, осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)
МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)
МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)
МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)
МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)
МР07	выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)

	ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
	ПР603	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 142-149 (п.5.1)	
Тема 2.3	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2)

	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.2)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)	

	MP04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)
	MP09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)
		представления и визуализации	
	MP13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)
	MP15	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 150-154 (п.5.1)

Тема 2.4	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовности осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	Контрольная работа (п.6.2.2) Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
		всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности		
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
	МР18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	

	<p>ПР602</p> <p>Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), синтез белка, структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация</p>	<p>Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)</p>
	<p>ПР604</p> <p>Способность формировать умения раскрывать основополагающие</p>	<p>Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)</p>
	<p>биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам</p>	
	<p>ПР607</p> <p>Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p>	<p>Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)</p>

	ПР608	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию	Вопросы для беседы 155-159 (п.5.1)	
Тема 2.5	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2) Контрольная работа (п.6.2.2)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)

MP01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)
MP03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)
MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)
MP13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)
MP14	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)
	комбинированного взаимодействия	

MP16	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)
MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)
ПР604	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)
ПР608	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию	Вопросы для беседы 160-166 (п.5.1)

Тема 2.6	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее	Вопросы для беседы 167- 173 (п.5.1)	Тестовые задания 11-20 (п.6.1 раздел 2) Контрольная работа (п.6.2.2)
		многонационального народа России		Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР04	Способность формировать ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	Вопросы для беседы 167- 173 (п.5.1)	
	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Вопросы для беседы 167- 173 (п.5.1)	
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 167- 173 (п.5.1)	
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 167- 173 (п.5.1)	

	<p>ЛР11</p> <p>Способность осознавать ценность деятельности, осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</p>	<p>осознания научной готовности</p> <p>Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)</p>	
	<p>МР04</p> <p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,</p>	<p>Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)</p>	
	<p>прогнозировать изменение в новых условиях</p>		
	<p>МР08</p> <p>владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления</p>	<p>Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)</p>	
	<p>ПР603</p> <p>Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека</p>	<p>Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)</p>	

	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 167-173 (п.5.1)	
Раздел 3. Теория эволюции				
Тема 3.1	ЛР01	Способность формировать гражданскую позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Вопросы для беседы 174-178 (п.5.1)	

ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	Тестовые задания 21-40 (п.6.1 раздел 3) Вопросы собеседования 33,34,35,36,37 (п.6.3)
ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	
МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	
МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	
МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	

MP04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	
MP12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	
ПР603	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	
ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)	
	ПР609	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат	Вопросы для беседы 174- 178 (п.5.1)

		биологии		
Тема 3.2	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	Тестовые задания 21-40 (п.6.1 раздел 3) Вопросы собеседования 38,39,40,41 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)	

	MP03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)
		параметры и критерии решения в области биологии	
	MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)
	ПР609	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 179-184 (п.5.1)

Тема 3.3	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	Тестовые задания 21-40 (п.6.1 раздел 3) Вопросы собеседования 42 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
		осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе		
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)	

MP03	<p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии</p>	<p>Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)</p>
MP04	<p>анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях</p>	<p>Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)</p>
ПР603	<p>Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной,</p>	<p>Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)</p>
	<p>происхождения жизни и человека</p>	
ПР605	<p>Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>	<p>Вопросы для беседы 185-190 (п.5.1)</p>

Раздел 4. Экология				
Тема 4.1	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4) Контрольная работа (п.6.2.3) Вопросы собеседования 43,44,45 (п.6.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
		устойчивого развит ия человечества		
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	

	MP06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 191-197 (п.5.1)	
Тема 4.2	MP 02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4) Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
	MP 03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
		решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии		

ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовности осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)

		предпринимаемых действий, предотвращать их	
	ЛР15	Способность расширения опыта деятельности экологической направленности	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
	МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)
	МР10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)

	ПР608	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	
		исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию		
	ПР610	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с цельюобеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования	Вопросы для беседы 198-203 (п.5.1)	

Тема 4.3	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4) Вопросы собеседования 49,50 (п.6.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
		глобального характера экологических проблем		
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	ЛР15	Способность расширения опыта деятельности экологической направленности	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	

MP03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
MP12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
	гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов		

	ПР606	Способность выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере	Вопросы для беседы 204-209 (п.5.1)	
Тема 4.4	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4) Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
		глобального характера экологических		

		проблем	
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)

	ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания;	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
		функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем		
	ПР606	Способность выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере	Вопросы для беседы 210-214 (п.5.1)	
Тема 4.5	ЛР01	Способность формировать гражданскую позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	Тестовые задания 41-49 (п.6.1 раздел 4)

	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознавать ценности научной деятельности, осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	

MP02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)
ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)
ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)
	биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	
ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)

	ПР609	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
	ПР610	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений	Вопросы для беседы 215-219 (п.5.1)	
		современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования		
Раздел 5. Биология в жизни				
Тема 5.1	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	Тестовые задания 50-59 (п.6.1 раздел 5)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовности осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	

MP03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
MP04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
MP08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
	интерпретацию информации различных видов и форм представления		
ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	

	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Вопросы для беседы 220-224 (п.5.1)	
Тема 5.2.1	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	Тестовые задания 50-59 (п.6.1 раздел 5) Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ЛР06	способность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
		параметры и критерии решения в области биологии		

MP04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
MP08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
MP11	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
MP12	владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)

	ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
		решения жизненных проблем		
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
Тема 5.2.2	ЛР05	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)	Тестовые задания 50-59 (п.6.1 раздел 5) Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)

	MP04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
	MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
	MP08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
	MP15	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
	MP17	признавать своё право и право других людей на ошибки	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
	ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
Тема5.2.3	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)

		исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
	MP02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
	MP04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
	MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)
	MP09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)

<p>ПР605</p>	<p>Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов</p>	<p>Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)</p>
<p>ПР607</p>	<p>Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)</p>	<p>Вопросы для беседы 225-226 (п.5.1)</p>

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы предмета	Код результата обучения	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого				
Тема 1.2 Практическое занятие №1 Практическое занятие №2	ЛР01	Способность формировать гражданскую позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)

	ЛР04	Способность формировать ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР05	Способность формировать здоровый и безопасный образ жизни, ответственного отношения к своему здоровью	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР07	Способность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознавать ценности деятельности, осуществлять проектную и исследовательскую деятельность	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)

	индивидуально и в группе		
MP01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
MP02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности,	Задание к практическим работам	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	навыками разрешения проблем в области биологии	(п.5.2)	
MP06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
MP09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)

MP11	использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
ПР602	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических терминов и понятий: жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм (обмен веществ и превращение энергии), гомеостаз (саморегуляция), синтез белка,	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 5,6,7,8,9 (п.6.3)
	структурная организация живых систем, дискретность, самовоспроизведение (репродукция), наследственность, изменчивость, рост и развитие, уровневая организация		

Тема 1.3 Практическое занятие №3	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)

	MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	ПР603	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	ПР604	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 11,12,13 (п.6.3)
Раздел 2. Строение и функции организма				
Тема 2.3 Практическое занятие №4	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)

		практики, основанного на диалоге		
		культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов		
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)

	MP03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	MP04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность,	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
		прогнозировать изменение в новых условиях		
	MP09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	MP13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
	MP15	осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)

	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 25,26 (п.6.3)
Тема 2.4 Практическое занятие №5	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	ЛР11	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	МР01	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	МР02	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	МР04	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	МР18	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	ПР602	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	ПР604	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)

	ПР607	Задание к практическим работам (п.5.2)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
	ПР608	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы современности, формировать по отношению к ним собственную позицию	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 27,28 (п.6.3)
Тема 2.5 Практическое занятие №6	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее	Задание к практическим работам	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
		современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	(п.5.2)	
	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)

MP01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
MP03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
MP13	принимать цели совместной деятельности, организовывать и	Задание к практическим работам	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	координировать действия по её достижению: составлять план действий, распределять роли с учётом мнений участников, обсуждать результаты совместной работы	(п.5.2)	
MP14	координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)

MP16	принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
ПР604	Способность формировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н. И. Вавилова, Э.Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), и их применимость к живым системам	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
ПР608	Способность критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников(средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных исследований в биологии, медицине, биотехнологии; рассматривать глобальные экологические проблемы	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 29,30 (п.6.3)
	современности, формировать по отношению к ним собственную позицию		

Тема 2.6 Практическое занятие №7	ЛР03	Способность формировать российскую гражданскую идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР04	Способность формировать ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ЛР09	Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире числе с использованием современных электронных образовательных ресурсов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)

	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
		взаимодействия между людьми и познания мира		
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	МР08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
	ПР603	Способность формировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)

	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
		зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов		
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 31,32 (п.6.3)
Раздел 4. Экология				
Тема 4.2 Практическое занятие №8 Практическое занятие №9	МР 02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)

MP 03	<p>выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии</p>	<p>Задание к практическим работам (п.5.2)</p>	<p>Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)</p>
ЛР09	<p>Способность формировать мировоззрение, соответствующее современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире</p>	<p>Задание к практическим работам (п.5.2)</p>	<p>Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)</p>
	<p>современных электронных образовательных ресурсов</p>		
ЛР10	<p>Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира</p>	<p>Задание к практическим работам (п.5.2)</p>	<p>Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)</p>
ЛР11	<p>Способность осознания ценности научной деятельности, готовности осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе</p>	<p>Задание к практическим работам (п.5.2)</p>	<p>Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)</p>

ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
МР05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
МР06	уметь интегрировать знания из разных предметных областей биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
МР09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)

	MP10	оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 46,47,48 (п.6.3)
Тема 4.4 Практическое занятие № 10	ЛР08	интерес к различным сферам профессиональной деятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
	MP01	уметь самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать её всесторонне, определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)

		последствий деятельности		
MP02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии		Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
MP03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии		Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем		Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)
ПР606	Способность выделять существенные признаки вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов и экосистем; особенности процессов обмена веществ и превращения энергии в		Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 51,52 (п.6.3)

		клетке, фотосинтеза, пластического и энергетического обмена, хемосинтеза, митоза, мейоза, оплодотворения, развития и размножения, индивидуального развития организма(онтогенеза), борьбы за существование, естественного отбора, видообразования, приспособленности организмов к среде обитания, влияния компонентов экосистем, антропогенных изменений в экосистемах своей местности, круговорота веществ и превращение энергии в биосфере		
Тема4.5 Практическое занятие №11	ЛР01	Способность формировать гражданскую позицию обучающегося, как активного и ответственного члена российского общества и осознание своего места в информационном обществе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ЛР02	Способность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)

	деятельность индивидуально и в группе		
ЛР12	Способность к формированию экологической культуры, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем		
ЛР13	Способность планировать и осуществлять действий в окружающей среде на основе знания целей устойчивого развития человечества	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
ЛР14	Способность прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)

	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
		использованием научных понятий, теорий и законов		
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
	ПР609	Способность создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)

	ПР610	применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей, соблюдения здорового образа жизни, норм грамотного поведения в окружающей природной среде; понимание необходимости использования достижений современной биологии и биотехнологий для рационального природопользования	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 53,54,55 (п.6.3)
Раздел 5. Биология в жизни				
Тема5.1 Практическое занятие № 12-13	ЛР10	Способность совершенствования языковой и читательской культуры как средства	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
		взаимодействия между людьми и познания мира		
	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)

MP03	выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
MP04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
MP08	владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
MP18	развивать способность понимать мир с позиции другого человека	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
ПР601	Способность формировать знания о месте и роли биологии в системе научного знания; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)

	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
Тема 5.2 Практическое занятие № 14,15,16,17	ЛР11	Способность осознания ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР02	владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем в области биологии	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	МР04	анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)

	MP05	уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	MP09	создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ПР605	Способность применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявления зависимости между исследуемыми величинами, объяснения полученных результатов и формулирования выводов с использованием научных понятий, теорий и законов	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)
	ПР607	Способность решать биологические задачи, составлять генотипические схемы скрещивания для разных типов наследования признаков у организмов, составлять схемы переноса веществ и энергии в экосистемах (цепи питания, пищевые сети)	Задание к практическим работам (п.5.2)	Вопросы собеседования 56,57 (п.6.3)

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по предмету, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по предмету проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина

(активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по дисциплине результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом.

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: собеседование, защита сообщения, доклад, индивидуального / группового проекта, дифференцированных заданий, заданий практических работ)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов Химии, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов Химии, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры. Однако допускаются одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов Химии, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов, изучаемых Химии, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Оценка экспериментальных умений

Оценка ставится на основании наблюдения за обучающимися и письменного отчета за работу.

5 баллов - работа выполнена полностью и правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы; эксперимент осуществлен по плану с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и оборудованием; проявлены организационно - трудовые умения, поддерживаются чистота рабочего места и порядок (на столе, экономно используются реактивы).

4 балла - работа выполнена правильно, сделаны правильные наблюдения и выводы, но при этом эксперимент проведен не полностью или допущены несущественные ошибки в работе с веществами и оборудованием.

3 балла - работа выполнена правильно не менее чем наполовину или допущена существенная ошибка в ходе эксперимента в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности на работе с веществами и оборудованием, которая исправляется по требованию преподавателя.

2 балла - допущены две (и более) существенные ошибки в ходе: эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе

с веществами и оборудованием, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя; работа не выполнена, у учащегося отсутствуют экспериментальные умения.

Оценка умений решать расчётные задачи

5 баллов - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом;

4 балла - в логическом рассуждении и решения нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных ошибок.

3 балла - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

2 балла - имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и решении. Отсутствие ответа на задание.

Оценка письменных контрольных работ

5 баллов - ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

4 балла - ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

3 балла - работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и при этом две-три несущественные.

2 балла - работа выполнена меньше, чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок. Работа не выполнена.

При оценке выполнения письменной контрольной работы необходимо учитывать требования единого орфографического режима.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете

(оценочные средства: выполнение письменных разноуровневых задач и заданий)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Контрольные вопросы и задания.

Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого Тема 1.1.

1. Что отличает живые организмы от тел неживой природы?
2. Что означает абиогенный путь возникновения жизни на Земле?
3. Какой состав имела примитивная атмосфера?
4. Какие источники энергии могли служить для абиогенного синтеза органических соединений?
5. Каковы основные этапы происхождения жизни?
6. Что представляли из себя древнейшие организмы?
7. В результате чего бескислородная восстановительная атмосфера сменилась на богатую кислородом?
8. Как изменились живые организмы в результате насыщения атмосферы кислородом?
9. Какие существуют формы жизни?
10. Какие особенности организации характерны для вирусов?
11. Какие болезни у человека вызывают вирусы?
12. Что такое бактериофаги?
13. Каково медицинское значение бактериофагов?
14. Что такое прокариоты?
15. Что такое эукариоты?
16. Каковы всеобщие уровни организации жизни?
17. В чем биологическое значение каждого уровня организации жизни?

Тема 1.2

18. Когда и кем была сформулирована клеточная теория?
19. Каковы основные положения клеточной теории?
20. Каково значение клеточной теории?

21. Почему клетка считается основной структурной и функциональной единицей живых организмов?
22. О чем свидетельствует то обстоятельство, что все клетки имеют сходное строение?
23. Какие химические элементы входят в состав клетки?
24. Что такое микроэлементы и какова их роль в организме?
25. Какова роль воды в клетке?
26. Какова связь между химическим строением воды и ее ролью в клетке?
27. Какие органические вещества являются источником энергии в клетке?
28. В чем заключается значение белков?
29. Какие функции белки выполняют в клетке?
30. Какие функции белки выполняют в организме?
31. Что такое ферменты?
32. Чем характеризуется строение белков?
33. Что такое первичная структура белка?
34. Что такое вторичная структура белка?
35. Что такое третичная структура белка?
36. Что такое аминокислоты?
37. Как аминокислоты соединяются в белковой молекуле?
38. Чем определяется многообразие белков и их специфичность?
39. Каково биологическое значение углеводов?
40. Каково биологическое значение жиров?
41. Что такое мономеры и полимеры?
42. Какие вам известны биологические полимеры?
43. Как образуются молекулы мономеров?
44. Как образуются молекулы полимеров?
45. Чем отличаются белки от других биополимеров: крахмала, клетчатки?
46. Какова роль нуклеиновых кислот в клетке?
47. Какие виды нуклеиновых кислот вы знаете?
48. Чем характеризуется строение нуклеотида?
49. Чем характеризуется строение ДНК?
50. Чем характеризуется строение РНК?
51. Что такое «комплементарность» в расположении нуклеотидов ДНК?
52. Как происходит удвоение ДНК?
53. Чем отличается РНК от ДНК?
54. Какие разновидности РНК вы знаете?
55. Какова роль РНК в клетке?
56. В чем сходство и различия между белками и нуклеиновыми кислотами?
57. Что такое АТФ и каково ее биологическое значение?

Тема 1.3

58. Каково строение плазматической мембраны?
59. Каковы свойства плазматической мембраны?
60. Какова роль мембраны, входящей в состав клеточной оболочки?
61. Почему говорят, что мембраны обладают избирательной проницаемостью?
62. Как попадают в клетку крупные молекулы и частицы веществ?
63. Чем характеризуется цитоплазма клетки?
64. Что такое плазмолиз?
65. Что такое тургор?
66. Что такое гипертонические растворы?
67. Что такое гипотонические растворы?
68. Что такое изотонические растворы?
69. Как иначе называются изотонические растворы? Почему их так называют?
70. На чем основано действие солевого слабительного?

71. На чем основано действие гипертонических повязок?
72. Что такое включения?
73. Что такое органеллы?
74. Что общего в строении митохондрий, эндоплазматической сети, комплекса Гольджи, лизосом, пластид, ядерной оболочки?
75. Какие органеллы не имеют мембранной структуры?
76. Каков характер связи между строением и функциями митохондрий?
77. Опишите строение пластид.
78. Каковы функции пластид?
79. Чем характеризуются строение и функции эндоплазматической сети?
80. Что такое рибосомы?
81. Опишите строение и функции комплекса Гольджи.
82. С какой органеллой клетки функционально тесно связан комплекс Гольджи?
83. Опишите строение и функции лизосом.
84. Какова роль лизосом в осуществлении защитных реакций организма?
85. Что вы знаете о строении и функциях клеточного центра?
86. Каково строение ядра?
87. Что такое хроматин?
88. Какова роль ядра в клетке?
89. Какие структуры ядра обуславливают его функции?
90. Опишите строение хромосом.
91. Какие типы хромосом вы знаете?
92. Что такое кариотип?
93. Что такое аутосомы?
94. Что такое гетеросомы?
95. Что такое диплоидный набор хромосом?
96. Что такое гаплоидный набор хромосом?

Тема 1.4

97. Что такое ассимиляция?
98. Что такое диссимиляция?
99. Чем характеризуются основные этапы энергетического обмена?
100. Чем отличается дыхание от брожения?
101. Какую роль играют митохондрии в процессе дыхания?
102. В чем преимущества процесса дыхания?
103. Что такое автотрофная ассимиляция?
104. Что такое гетеротрофная ассимиляция?
105. Что такое фотосинтез?
106. Из каких фаз состоит фотосинтез?
107. Какие организмы способны к фотосинтезу?
108. Каково значение фотосинтеза?
109. Что такое хемосинтез?
110. Что отличает хемосинтез от фотосинтеза?
111. Чем сходны процессы хемосинтеза и фотосинтеза?
112. Где в клетке заложена исходная информация для биосинтеза белка?
113. Какие условия необходимы для биосинтеза белка?
114. Где в клетке образуются белки?
115. Какова роль ДНК в процессе биосинтеза белка?
116. Какова роль и-РНК в процессе биосинтеза белка?
117. Какова роль т-РНК в процессе биосинтеза белка?
118. Каким образом и-РНК становится матрицей для биосинтеза белка?
119. Что такое ген?
120. Что такое генетический код?

121. Что такое транскрипция?
122. Что такое трансляция?
123. Как происходит сборка белковых молекул?
- Тема 1.5
124. Что такое клеточный цикл?
125. Какие периоды выделяют в интерфазе?
126. Чем характеризуются периоды в интерфазе?
127. Какие способы деления клеток вы знаете?
128. Чем характеризуются фазы митоза?
129. Чем различаются хромосомы в метафазе и анафазе?
130. Каково биологическое значение митоза?
131. Как клетка готовится к делению?
132. Чем объяснить, что образующиеся в результате митоза клетки идентичны материнской клетке?
133. Что обеспечивает упорядоченное распределение хромосом между дочерними клетками?
134. Какие функции жизни обеспечиваются делением клеток?
- Тема 2.1
135. Что такое заменимые и незаменимые аминокислоты, полноценные и неполноценные белки?
136. Какая роль в организме белков, жиров, углеводов?
137. Почему при снижении уровня глюкозы в крови прежде всего страдает головной мозг?
138. Какая роль минеральных веществ в организме?
139. Какое значение воды в организме?
140. Какие вы знаете витамины и их роль?
141. Что такое гиповитаминоз, авитаминоз, гипервитаминоз?
- Тема 2.2
142. Что такое размножение?
143. Какое размножение бывает бесполом?
144. Назовите основные способы бесполого размножения
145. Чем отличается половое размножение от бесполого?
146. Какие виды называют раздельнополыми?
147. Что такое мейоз?
148. Отличие мейоза от митоза?
149. Почему партеногенез является разновидностью полового размножения?
- Тема 2.3
150. Что такое онтогенез?
151. В чем заключается содержание эмбрионального периода развития?
152. Как объяснить биологическое значение старения и смерти?
153. Можно ли повлиять на темпы старения?
154. Что такое биологическая и клиническая смерть?
- Тема 2.4
155. Что такое наследственность и изменчивость?
156. Что такое генетика?
157. Какие методы используются при генетических исследованиях?
158. Какими свойствами характеризуется материал наследственности?
159. Какая химическая природа генов?
- Тема 2.5
160. Что такое гетерогаметный и гомогаметный пол?
161. Когда у большинства видов определяется пол потомства?
162. В каком соотношении распределяются по полу особи вида?

163. Что такое гемизиготность? У какого пола и по каким генам наблюдается гемизиготность?
164. Могут ли появиться красноглазые самцы от скрещивания белоглазой самки и красноглазого самца?
165. Что такое сцепленное наследование признаков?
166. В чем главное отличие результатов анализирующего скрещивания в опытах Моргана от результатов аналогичного скрещивания при независимом наследовании признаков?

Тема 2.6

167. Что такое изменчивость?
168. Назовите формы изменчивости
169. Что такое мутации? Чем они характеризуются? В чем их эволюционное значение?
170. Какие клеточные процессы обеспечивают комбитативную изменчивость?
171. При каких браках все дети обязательно отличаются от родителей в группе?
172. Как зависит частота мутаций от дозы мутагенного фактора?
173. Какова химическая природа вещества наследственности?

Тема 3.1

174. В чем отличия метафизических воззрений в биологии от эволюционных, идеалистических от материалистических?
175. В чем заслуги и ошибки Ж.Б. Ламарка?
176. Какие научные и социальные предпосылки предшествовали созданию обоснованной теории Ч. Дарвина?
177. Какие положения составляют основу учения Ч. Дарвина об эволюции?
178. Какие виды изменчивости различал Ч. Дарвин?

Тема 3.2

179. Как соотносятся понятия микроэволюция и макроэволюция?
180. В чем сходство и отличие основных направлений макроэволюции: аллогенеза и арогенеза?
181. Что такое биологический прогресс?
182. Что такое биологический регресс
183. Какими методами изучается историческое развитие организмов?
184. Каким образом А.Н. Северцов дополнил и развил основной биогенетический закон?

Тема 3.3

185. Какое место занимает человек в царстве животных?
186. Что такое рудименты?
187. Что такое атавизмы?
188. В чем заключается филогенеимическое значение атавизмов?
189. Какие этапы становления человека подтверждены палеонтологическими данными? Каковы прогрессивные тенденции их развития?
190. Почему К. Маркс и Ф. Энгельс придавали труду решающую роль в развитии человека как разумного существа?

Тема 4.1

191. Назовите среды обитания
192. Физико-химические особенности сред обитания организмов?
193. Приспособления организмов к жизни в разных средах?
194. Понятие экологического фактора?
195. Классификация экологических факторов?
196. Правило минимума Ю. Либиха?
197. Закон толерантности В. Шелфорда

Тема 4.2

- 198. Экологическая характеристика вида и популяции?
- 199. Экологическая ниша вида?
- 200. Биоценоз и его структура?
- 201. Связи между организмами в биоценозе: конкуренция, симбиоз, хищничество, паразитизм?
- 202. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты?
- 203. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни.?

Тема 4.3

- 204. Что такое биосфера? Каковы границы биосферы?
- 205. Почему жизнь не распространяется за границы биосферы?
- 206. Что называется биомассой биосферы?
- 207. Почему деятельность человека в биосфере в основном неблагоприятна для жизни?
- 208. Что называется экологическим кризисом?
- 209. Каковы пути рационального природопользования?

Тема 4.4

- 210. Антропогенные воздействия на биосферу?
- 211. Антропогенные воздействия на атмосферу?
- 212. Воздействия на гидросферу?
- 213. Воздействия на литосферу?
- 214. Антропогенные воздействия на биотические сообщества?

Тема 4.5

- 215. Факторы, положительно и отрицательно, влияющие на организм человека?
- 216. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т. п)?
- 217. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды?
- 218. Физическая активность и здоровье?
- 219. Биохимические аспекты рационального питания?

Тема 5.1

- 220. Основные направления современной биотехнологии?
- 221. Методы биотехнологии?
- 222. Объекты биотехнологии?
- 223. Этика биотехнологических и генетических экспериментов?
- 224. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из разных источников?

Тема 5.2

- 225. Развитие промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека?
- 226. Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека?

5.2 Практические задания

Практическая работа №

1

Тема 1.2. Практическое занятие № 1. «Особенности строения клеток прокариот и эукариот. Клетки растений, животных, бактерий и грибов».

Цель: закрепить умение работать с микроскопом, находить особенности строения клеток растений, животных, грибов и бактерий сравнивать их между собой.

Оборудование: микроскопы, микропрепараты клеток растений, грибов, животных, бактерий, рисунки клеток различных организмов.

Ход работы 1. Рассмотрите под микроскопом микропрепараты растительных клеток, грибов, клеток животных и бактерий. 2. Сравните строение клеток эукариот и прокариот.

3. Данные занесите в таблицу.

Признаки для сравнения	Признаки для сравнения	Эукариотическая клетка (растений, животных, грибов)
1. Ядро		
2. Генетический материал		
3. Клеточная стенка		
4. Мезосомы		
5. Мембранные органоиды		
6. Рибосомы		
7. Цитоскелет		
8. Способ поглощения веществ клеткой		
9. Жгутики		
10. Пищеварит. вакуоли		

Сделайте вывод

Практическая работа №2 « Бактериальные вирусные заболевания»

Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток

Цели и задачи:

- дидактическая (образовательная): изучить вирусные и бактериальные заболевания человека;
- воспитательная: формирование опыта совместной деятельности, развитие обзорного мышления;
- развивающая: расширение кругозора студентов, формирование знаний о вирусных и бактериальных заболеваниях человека.

В зависимости от природы возбудителей различают разные типы инфекционных заболеваний:

Вирусные, например грипп, ОРВИ, корь, оспа, ВИЧ-инфекция, вирусные гепатиты, клещевой энцефалит, желтая лихорадка.

Бактериальные, например чума, холера, столбняк, сибирская язва, стрептококковая и стафилококковая инфекции, коклюш.

Протозойные (вызываемые простейшими, то есть одноклеточными эукариотами), например малярия, сонная болезнь, амёбная дизентерия, токсоплазмоз.

Грибковые, например кандидоз, эпидермофития (грибок стопы). **Прионные** (вызываемые особыми инфекционными белками) — «коровье бешенство» (BSE), куру. Очень важным моментом является – знание мер по профилактике болезней.

Профилактика – комплекс мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающие в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннее выявление, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния, на здоровье человека факторов среды его обитания.

Профилактические меры:

1. Повышение санитарной культуры населения: санитарная культура в обществе включает образ мышления, верования, характер поведения, обычаи, ритуалы, рациональные правила и нормы поведения, что обеспечивает благоприятный для здоровья режим жизни (условия проживания и безопасные виды деятельности).
2. Борьба с переносчиками заболеваний: химическое, механическое, биологическое уничтожение; прививки животным, которые переносят вирусные и бактериальные заболевания человека.
3. Вакцинация и введение сыворотки.
4. Повышение иммунитета: здоровый образ жизни, правильное питание.
5. Плановые обследования: реакция Манту, флюорография, анализ крови RW, гепатит С, СПИД и др.
6. Своевременное выявление и лечение.
7. Прерывание путей передачи инфекции: карантин, изоляция.

Основная часть занятия

Заполнить таблицу (на А4), следуя инструкции:

- 1-я колонка: название болезни (под номером 1 – заболевание по которому готовилось сообщение);
 - 2-я: определить возбудителя - бактерия, вирус, простейшие;
-возможные пути передачи: оральный, контактный, воздушно-капельный;
 - 3-я: указать продолжительность - от..... и до.....часов, суток, недель и т.д.;
 - 4-я: перечислить все основные симптомы этого заболевания, без описания;
 - 5-я: если возбудитель бактерия, то лечение - антибиотики;
-если возбудитель вирус, то лечение - противовирусная терапия Для этих групп перечислить несколько лекарственных препаратов, которые применяют и дополнительные меры лечения.
 - 6-я: в профилактике указать номера пунктов из: Профилактические меры, которые подходят для этого заболевания;
- виды иммунитета могут быть: временный (формируется не на долго), постоянный (формируется на всю жизнь) или не формируется совсем (т.к. заболевание не излечимое).

Практическая работа №3 Решение задач по теме «Нуклеиновые кислоты»

Цели работы: научиться применять теоретические знания(использовать принцип комплементарности и правило Чаргаффа) для решения задач по теме « Нуклеиновые кислоты», моделировать процесс передачи наследственной информации, формировать умение сравнивать и анализировать.

Оборудование: справочные данные .

Справочные данные: относительная молекулярная масса одного нуклеотида 345 расстояние между нуклеотидами в цепи молекулы ДНК (длина одного нуклеотида) 0,34 нм

3. Правила Чаргаффа:

1. $\sum(A) = \sum(T)$
 2. $\sum(G) = \sum(C)$
 3. $\sum(A+G) = \sum(T+C)$
- \sum - знак суммы

Задача №1. На фрагменте одной нити ДНК нуклеотиды расположены в последовательности: А-А-Г-Т-Ц-Т-А-Ц-Г-Т-А-Т. Определите процентное содержание всех нуклеотидов в этом гене и его длину.

Задача №2. В молекуле ДНК на долю цитидиловых нуклеотидов приходится 18%. Определите процентное содержание других нуклеотидов в этой ДНК.

Задача №3. В молекуле ДНК обнаружено 880 гуаниловых нуклеотидов, которые составляют 22% от общего числа нуклеотидов в этой ДНК. Определите: а) сколько других нуклеотидов в этой ДНК? б) какова длина этого фрагмента?

Задача №4. Дана молекула ДНК с относительной молекулярной массой 69000, из них 8625 приходится на долю адениловых нуклеотидов. Найдите количество всех нуклеотидов в этой ДНК. Определите длину этого фрагмента.

В молекуле ДНК обнаружено 880 гуаниловых нуклеотидов, которые составляют 22% от общего числа нуклеотидов в этой ДНК. Определите: а) сколько других нуклеотидов в этой ДНК? б) какова длина этого фрагмента?

Практическое занятие №4 Основные стадии эмбрионального развития организма

Цель: Изучить основные стадии эмбрионального развития хордовых, его особенности на примере ланцетника и лягушки.

Ход работы

1. Рассмотрите стадии эмбрионального развития хордовых



У ланцетника, рыбы и плацентарных млекопитающих желтка в яйцеклетке мало, и он равномерно распределяется в цитоплазме. Поэтому в этих животных наблюдается полное дробления зиготы. Все образованные бластомеры могут быть одинаковых размеров (у ланцетника, рыб, плацентарных млекопитающих) — тогда равномерное дробление. У земноводных бластомеры разные по размеру, у них наблюдается полное неравномерное дробление.

2. Оформить этапы эмбрионального развития в таблице: «Эмбриональное развитие»

Стадии	Особенности развития
1. Зигота	
2. Дробление (полное и неполное)	
3. Бластуляция	
4. Гастрюляция	
5. Гистогенез	и

Вывод.

Практическое занятие №5. Решение задач на моногибридное , дигибридное и анализирующее скрещивание.

Цели работы: закрепить знания генетической символики и генетических терминов; продолжить формирование навыков решения генетических задач на моногибридное , дигибридное и анализирующее скрещивание.

Оборудование: дидактические карточки с генетическими задачами.

Порядок выполнения:

1. Отработка терминов и понятий.
2. Решение задач –повторение
3. Практическая часть.

Отработка терминов и понятий

Гены – элементарные единицы наследственности, участки ДНК хромосом

Наследственность - свойство организмов повторять в ряду поколений сходные признаки и свойства

Изменчивость – способность организма приобретать новые признаки **Гибридологический метод** – скрещивание организмов, отличающихся друг от друга какими-либо признаками, и последующий анализ характера наследования этих признаков у потомства

Чистые линии – генотипически однородное потомство, гомозиготное по большинству генов

Моногибридное скрещивание – скрещивание, при котором родительские организмы отличаются друг от друга лишь по одному признаку

Аллельные гены – гены, лежащие в одинаковых участках гомологичных хромосом и отвечающие за развитие одного признака

Альтернативные признаки – противоположные (красный – белый; высокий – низкий)

Гомологичные хромосомы – парные, одинаковые

Гомозигота – организм, содержащий два одинаковых аллельных гена

Гетерозигота - организм, содержащий два разных аллельных гена

Доминантный признак – преобладающий, подавляющий

Рецессивный признак - подавляемый

Первый закон Менделя (правило единообразия первого поколения) – при скрещивании двух гомозиготных организмов (чистых линий), отличающихся друг от друга одним признаком, в первом поколении проявляется признак только одного из родительских организмов. Этот признак называется доминантным, а поколение по данному признаку будет единообразным

Второй закон Менделя (закон расщепления) – при скрещивании между собой особей первого поколения во втором поколении наблюдается расщепление признаков в отношении 3:1 (3ч доминантных и 1ч рецессивных)

Закон чистоты гамет – гаметы чисты, т.е. при формировании гамет в каждую из них попадает только по одному гену из каждой аллельной пары.

Неполное доминирование – это случаи, когда доминантный ген не полностью подавляет рецессивный ген из аллельной пары. При этом будут возникать промежуточные признаки. **Генотип** – совокупность генов организма

Фенотип – совокупность всех внешних и внутренних признаков организма **Анализирующее скрещивание** – скрещивание особи, генотип которой неизвестен, с особью, гомозиготной по рецессивному гену (aa)

Дигибридное скрещивание – скрещивание особей, которые отличаются друг от друга по двум признакам.

Третий закон Менделя (закон независимого наследования признаков) – при дигибридном скрещивании гены и признаки, за которые эти гены отвечают, сочетаются и наследуются независимо друг от друга

Символы:

P – родительское поколение

F1 - первое поколение потомков

F2 – второе поколение потомков

A – ген, отвечающий за доминантный признак

a – ген, отвечающий за рецессивный признак

♀ - женская особь

♂ - мужская особь

AA – гомозигота по доминантному гену **aa** –

гомозигота по рецессивному гену **Aa** -

гетерозигота

Символы:

P – родительское поколение

F1 - первое поколение потомков

F2 – второе поколение потомков

A – ген, отвечающий за доминантный признак

a – ген, отвечающий за рецессивный признак

♀ - женская особь

♂ - мужская особь

AA – гомозигота по доминантному гену **aa** –

гомозигота по рецессивному гену **Aa** -

гетерозигота

Выполнение практической части.

1 вариант.

№1. У человека ген длинных ресниц доминирует над геном коротких ресниц. Женщина с длинными ресницами, у отца которой ресницы были короткими, вышла замуж за мужчину с короткими ресницами.

а) Сколько типов гамет образуется у женщины? б) А у мужчины?

в) Какова вероятность рождения в данной семье ребенка с длинными ресницами? г) Сколько разных генотипов может быть у детей в этой семье?

д) А фенотипов?

№2. Голубоглазый брюнет женился на кареглазой блондинке. Какие могут родиться дети от этого брака, если оба родителя гетерозиготны.

№3 У мухи дрозофилы серый цвет тела доминирует над черным. При скрещивании серых и черных мух в потомстве половина особей имела серую окраску, а половина черную. Определите генотипы родительских форм.

2 вариант.

№1. Ген диабета рецессивен по отношению к гену нормального состояния. У здоровых супругов родился ребенок, больной диабетом.

а) Сколько типов гамет может образоваться у отца? б) А у матери?

в) Какова вероятность рождения здорового ребенка в данной семье? г)

Сколько разных генотипов может быть у детей в этой семье?

д) Какова вероятность того, что второй ребенок родится больным?

№2. У дрозофилы серая окраска тела и наличие щетинок — доминантные признаки, которые наследуются независимо. Какое потомство следует ожидать от скрещивания желтой самки без щетинок с гетерозиготным по обоим признакам самцом.

№3. Форма чашечки у земляники может быть нормальная(доминантный признак) и листовидная. У гетерозигот чашечки имеют промежуточную форму между нормальной и листовидной. Определите возможные генотипы и фенотипы потомства от скрещивания двух растений, имеющих промежуточную форму чашечки.

Практическое занятие №6 «Сцепленное наследование признаков»

Цель работы: продолжить формирование умений решения генетических задач по теме «Наследование, сцепленное с полом»

Материально – техническое оснащение: конспекты лекций, методические указания к практической работе.

АЛГОРИТМ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ

Изучить теоретический материал по теме практической работы Ответить на контрольные вопросы

Записать в тетради для практических работ – дату, тему занятия, цель практической работы Решить задачи для самостоятельного решения

Сделать вывод по работе

Сдать работу на проверку преподавателю

Кариотип — общее число, размер и форма хромосом. Хромосомы у организмов делятся на аутосомы и половые хромосомы.

Аутосомы — хромосомы, одинаковые у обоих полов.

Половые хромосомы (гетерохромосомы) — хромосомы, по которым мужской и женский пол отличаются друг от друга.

В клетке человека содержится 46 хромосом, или 23 пары: 22 пары аутосом и 1 пара половых хромосом.

Половые хромосомы обозначают как X- и Y-хромосомы. Женщины имеют две X-хромосомы, а мужчины одну X- и одну Y-хромосому. **Гомогаметный пол**- пол, с двумя одинаковыми половыми хромосомами. **Гетерогаметный пол** — пол, с двумя разными половыми хромосомами.

Наследование признаков организма, а также некоторых заболеваний у человека, происходит через половые хромосомы, т.е. сцепленно. **Наследование, сцепленное с полом** — наследование признаков, гены которых находятся в X- и Y-хромосомах. В половых хромосомах могут находиться гены, не имеющие отношения к развитию половых признаков.

При сочетании XY большинство генов, находящихся в X-хромосоме, не имеют аллельной пары в Y-хромосоме. Также гены, расположенные в Y-хромосоме, не имеют аллелей в X- хромосоме. Такие организмы называются **гемизиготными**. В этом случае проявляется рецессивный ген, имеющийся в генотипе в единственном числе. Так X-хромосома может содержать ген, вызывающий гемофилию (пониженную свёртываемость крови). Тогда все мужские особи, получившие эту хромосому, будут страдать этим заболеванием, так как Y- хромосома не содержит доминантного аллеля.

Контрольные вопросы:

Дать определение следующим понятиям:

1. Кариотип.
2. Аутосомы и половые хромосомы.
3. Сцепленное наследование.
4. Гомогаметный и гетерогаметный пол.

Задачи для самостоятельного решения:

Задача №1. Классическая гемофилия наследуется как рецессивный признак. Ген гемофилии располагается в X — хромосоме. Y- хромосома не содержит гена, контролирующего свертываемость крови. Девушка, отец которой страдает гемофилией, а мать здорова и происходит из благополучной по гемофилии семьи, выходит замуж за здорового мужчину. Определите вероятные фенотипы детей от этого брака.

Задача №2. У женщины, страдающей отсутствием потоотделения (ангидрозная эктодермальная дисплазия), и мужчины, не имеющего этого дефекта, рождается сын. Определить, унаследует ли ребёнок болезнь матери или же будет здоров, как отец. Ген, ответственный за развитие этой болезни – рецессивен, локализован в X-хромосоме. Будет ли страдать этим заболеванием девочка, являющаяся вторым ребёнком в семье?

Задача №3. Гипертрихоз (вырастание волос на краю ушной раковины) передается через Y – хромосому, а полидактилия (шестипалость) – как доминантный аутосомный ген. В семье, где отец имел гипертрихоз, а мать – полидактилию, родилась нормальная в отношении обоих признаков дочь. Какова вероятность того, что следующий ребенок в этой семье будет также без обеих аномалий?

Задача 4. От родителей, имевших по фенотипу нормальное цветовое зрение, родилось несколько детей с нормальным зрением и один мальчик дальтоник. Чем это объяснить? Каковы генотипы родителей и детей?

Задача 5. Кареглазая женщина с нормальным зрением выходит замуж за кареглазого мужчину. У них родилась голубоглазая дочь – дальтоник. Карий цвет глаз доминирует над голубым, а дальтонизм определяется рецессивным геном, находящимся в X – хромосоме. Какова вероятность того, что следующий ребенок в этой семье будет иметь такой же фенотип?

Практическое занятие №7 Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания

Цель. Показать роль мутаций и появление мутаций у человека

Теоретическая часть

Для изучения наследственности человека используют ряд методов: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический и другие.

Рассмотрим типы мутации на примере генеалогического метода.

Генеалогический – это анализ родословной с целью установления характера наследования изучаемого признака. По аутосомно-доминантному типу наследуются полидактилия, веснушки, сросшиеся пальцы, катаракта глаз, хрупкость костей и многие другие.

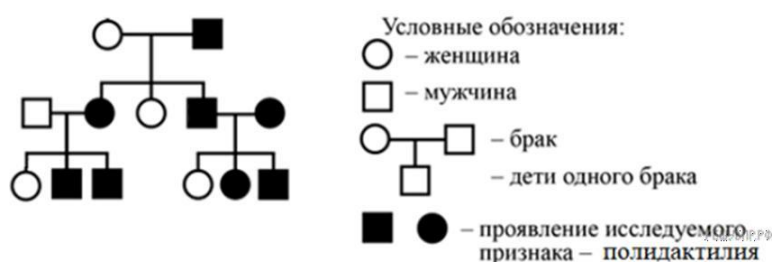
Целый ряд признаков наследуется сцепленно с полом: X-сцепленное наследование – гемофилия, дальтонизм; Y-сцепленное – гипертрихоз. Использование генеалогического метода показало, что при родственном браке возрастает вероятность появления уродств, мертворождений, ранней смертности в потомстве.

Практическая часть

Задача №1 .

Изучите фрагмент родословного древа одной семьи, у некоторых членов которой имеется **полидактилия**.

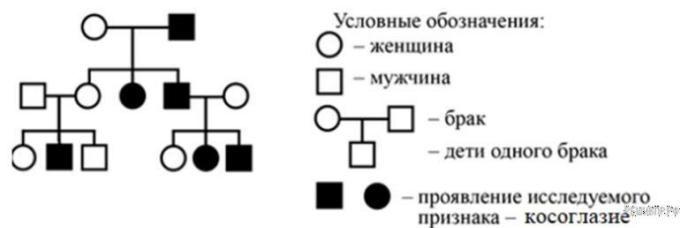
Фрагмент родословного древа семьи



Используя предложенную схему, определите, доминантным или рецессивным является данный признак и сцеплен ли он с половыми хромосомами.

Задача №2.

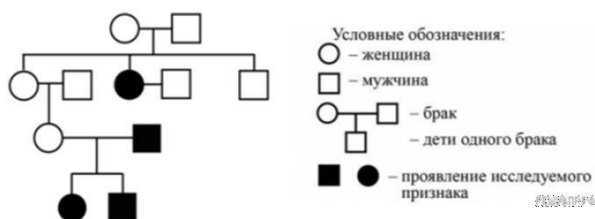
Изучите фрагмент родословного дерева одной семьи, у некоторых членов которой косоглазие.
Фрагмент родословного дерева семьи



Используя предложенную схему, определите, доминантным или рецессивным является данный признак и сцеплен ли он с половыми хромосомами.

Задача №3

Изучите фрагмент родословного дерева одной семьи, у некоторых членов которой альбинизм.
Фрагмент родословного дерева семьи



Используя предложенную схему, определите, доминантным или рецессивным является данный признак, и сцеплен ли он с половыми хромосомами.

Вопросы

1. Что такое геном?
2. Что такое генотип?
3. К какому типу мутаций относится приобретение лишней хромосомы в генотипе($2n-1$)

Вывод.

Практическое занятие №8 « Составление схем передачи веществ и энергии (цепей питания)».

Цель: сформировать знания о цепях и сетях питания, о правиле экологической пирамиды, научиться составлять схемы передачи веществ и энергии.

Оборудование: статистические данные, рисунки различных биоценозов, таблицы, схемы пищевых цепей в разных экосистемах.

Пищевая (трофическая) цепь — ряд взаимоотношений между группами организмов (растений, животных, грибов и микроорганизмов) при котором происходит перенос энергии путём поедания одних особей другими.

Организмы последующего звена поедают организмы предыдущего звена, и таким образом осуществляется цепной перенос энергии и вещества, лежащий в основе круговорота веществ в природе. При каждом переносе от звена к звену теряется большая часть (до 80– 90 %) потенциальной энергии, рассеивающейся в виде тепла. По этой причине число звеньев (видов) в цепи питания ограничено и не превышает обычно 4–5.

Правило 10%(закон Линдемана) - это правило экологической пирамиды.

Оно гласит: На каждое последующее звено пищевой цепи поступает только 10% энергии (массы), накопленной предыдущим звеном.

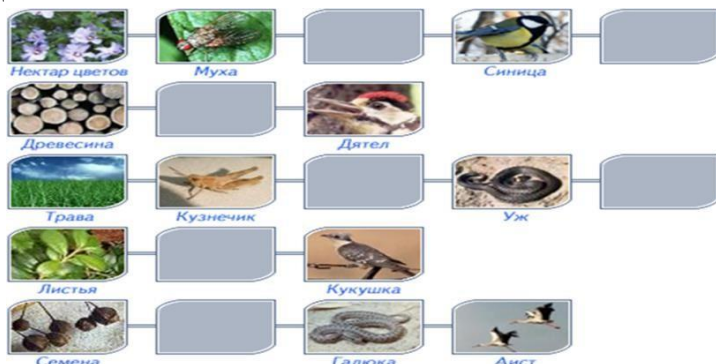
Применяется так: у нас есть какая-то пищевая цепочка:

травы – кузнечики – лягушка – цапля.

И вопрос " Сколько травы было съедено на лугу, если прибавка в весе цапли, которая питалась лягушками на этом лугу, составила 1 кг? "(при этом имеется в виду, что ничем другим она не питалась, а лягушки ели только кузнечиков, а кузнечики только эту травку). Получается, что этот 1 кг и есть 10% от общей массы лягушек, значит, их масса равна была 10кг, тогда масса кузнечиков-100 кг, а масса съеденной травы составила целую тонну.

Ход работы:

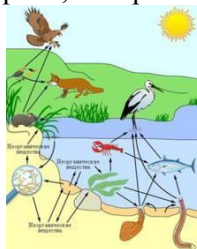
Задание 1.



Назовите организмы, которые должны быть на пропущенном месте следующих пищевых цепей. Запишите эти цепи.

Задание 2.

Из предложенного списка живых организмов составить трофическую сеть: трава, ягодный кустарник, муха, синица, лягушка, уж, заяц, волк, бактерии гниения, комар, кузнечик. Укажите количество энергии, которое переходит с одного уровня на другой.



Задание № 3. Сравните две цепи питания, определите черты сходства и различия.

1. Клевер - кролик - волк
2. Растительный опад – дождевой червь – черный дрозд – ястреб - перепелятник

Вывод:

Практическое занятие №9 Решение практико-ориентированных расчётных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.

Цель работы: Решение расчётных задач по переносу вещества и энергии в экосистемах.

Теоретическая часть

Закон пирамиды энергии или закон десяти процентов

Американский ученый **Р. Линдеман** сформулировал «**Закон пирамиды энергии**» или «**Закон десяти процентов**»: с одного трофического уровня через пищевые цепи на другой трофический уровень переходит в среднем около 10% энергии. Остальные 90% энергии тратятся при дыхании, на образование АТФ, которое расходуется для поддержания жизнедеятельности организма.

Вопросы

1. Почему, согласно правилу экологической пирамиды, в наземной пищевой цепи от звена к звену наблюдается уменьшение энергии?
2. Как изменяется количество энергии в пищевых цепях при переходе с одного трофического уровня на другой?
3. Что такое пищевая цепь?
4. Какие пищевые цепи вы знаете?
5. Как может участвовать в пищевых цепях детрит?

Задачи

1. Составьте пищевую цепь, используя всех названных представителей: крупная хищная птица, растение, бабочка, змея, лягушка. Сколько энергии переходит на уровень консументов III порядка, если чистая годовая первичная продукция экосистемы составляет 10 000 кДж?
2. Составьте пищевую цепь, используя всех названных представителей: дождевой червь, лисица, лиственный опад, орел, еж. Какой из организмов исполняет роль консумента третьего порядка?
3. Правило гласит: «только 10% энергии поступает от каждого предыдущего трофического уровня к последующему». Рассчитайте величину первичной продукции экосистемы (в кДж), если на уровень коловратки перешло 3250 кДж. В любой из пищевых цепей коловратка находится на уровне консумента II порядка. Объясните свои расчёты.
4. Правило гласит: «только 10% энергии поступает от каждого предыдущего трофического уровня к последующему». Рассчитайте размер первичной годовой продукции экосистемы (в кДж), если на уровень мыши перешло 28000 кДж. В любой из пищевых цепей мышь находится на уровне консумента I порядка, Объясните свои расчёты.
5. Правило гласит: «только 10% энергии поступает от каждого предыдущего трофического уровня к последующему». Рассчитайте количество энергии (в кДж), которое перейдёт на уровень кролика при первичной годовой продукции экосистемы 45000 кДж. В любой из пищевых цепей кролик находится на уровне консумента I порядка. Объясните свои расчёты.

Вывод по работе

Практическое занятие № 10 «Отходы производства»

Цель: а) раскрыть современное воздействие человека на биосферу и проблемы утилизации промышленных отходов; б) рассмотреть способы утилизации промышленных отходов

Оборудование: рабочая тетрадь, компьютеры с выходом в Интернет

Ход работы

1. Ознакомиться с теоретическим материалом
2. Выполнить задания
3. Ответить на контрольные вопросы

Задание:

1. Приведите конкретные примеры промышленных отходов по степени их опасности.
2. Покажите в виде схемы любой способ переработки или утилизации промышленных отходов.
3. Заполните таблицу 1.

Таблица 1. Характеристики способов переработки отходов

№ п.п.	Способ переработки и отходов	Преимущества способа	Недостатки способа
.			

1.			
2			
...			

1. Что понимается под понятием «Рециклинг»? Дайте подробное описание процесса.
2. Почему важна вторичная переработка отходов? Приведите примеры.
3. Как различают медицинские отходы? Как их утилизируют?

Контрольные вопросы:

1. Чем отличается утилизация от переработки отходов.
2. Что такое предварительная сортировка отходов. Как ее осуществить.
3. Что такое пиролиз и его основные виды.
4. Когда уместно применять компостирование отходов.
5. Принципы работы мусоросжигательных заводов и их экономическая эффективность.
6. Земельная засыпка отходов и правила ее организации.

Практическое занятие №11. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека

Цель. Исследование уровня работоспособности в динамике.

Изучение умственной работоспособности учащихся (студентов) необходимо для контроля за функциональным состоянием центральной нервной системы и его изменением под действием различных факторов. Ухудшение функционального состояния ЦНС происходит при развитии умственного утомления, связанного с напряженной и сложной умственной работой.

Исследование проводится в начале и в конце занятия. Уровень работоспособности определяется с помощью метода «дозирования работы во времени» с использованием корректурных таблиц Анфимова. Достоинством буквенного теста является возможность одновременного обследования большого количества лиц.

Порядок проведения обследования.

1. Испытуемым раздают бланки таблиц и объясняют задание. Суть задания - внимательно просматривать каждую строку (слева направо, как читают книгу) и вычеркивать буквы (например, X одной чертой, а И - двумя чертами)
2. Отмечается время начала работы и даётся команда «Начали работу». По истечении 1 минуты работа останавливается и на корректурной таблице отмечается уголком место, где застал сигнал «Стоп»;
3. Задание усложняется - продолжать вычёркивание букв в прежнем порядке, кроме тех случаев, когда перед указанными буквами стоят какие-то другие (например, перед X будет стоять В, а перед И - буква Е), сочетание этих букв предлагают подчеркнуть;
4. В течение 1 минуты проводится усложненная работа по просмотру таблиц;
5. Проведение анализа данных исследования. Для обработки корректурных таблиц подсчитывается количество просмотренных знаков, за первую 1 минуту, вторую 1 минуту и за 2 минуты всего. Подсчитывают количество просмотренных строк, умножая на 40 (количество букв в строке) и прибавляют количество неполной строки. Полученные данные заносят в таблицу.

Количественные показатели работоспособности

Количество просмотренных знаков	Начало занятия		Конец занятия	
	штук	%	штук	%
Первая 1 минута				
Вторая 1 минута				

Всего за 2 минуты				
----------------------	--	--	--	--

Качественные показатели работоспособности

Количество допущенных ошибок	Начало занятия			Конец занятия		
	шту к	на 100 знаков	%	шту к	на 100 знаков	%
Первая 1 минута						
Вторая 1 минута						
Всего за 2 минуты						

Практическое занятие № 12. Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии

Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого

Цель занятия: Ознакомление с понятием «биотехнология»; рассмотрение основных сфер её практического применения.

Задание 1: Изучить учебный материал.

1. Понятие о биотехнологии, цели и задачи
2. Этапы становления биотехнологии.
3. Объекты биотехнологии.
4. Связь биотехнологии с другими науками.
5. Виды биотехнологий
6. Природа и многообразие биотехнологических процессов
7. Перспективы развития биотехнологии.

Вопросы

1. Приведите определения термина «биотехнология».
2. Перечислите предпосылки развития биотехнологии как науки и сферы производства.
3. Поясните преимущества биотехнологии перед традиционными видами технологий.
4. Рассмотрите основные группы биологических объектов, применяемых в биотехнологии.
5. Перечислите и охарактеризуйте этапы становления биотехнологии как науки.
6. Охарактеризуйте области практического приложения биотехнологии.
7. Проиллюстрируйте генетическую связь биотехнологии с другими науками.
8. Поясните вклад микробиологии в развитие современной биотехнологии. 9. Приведите понятие микроорганизм, чистая культура, штамм.
10. Охарактеризуйте значение инженерной энзимологии для развития биотехнологии. 11. Поясните роль генетической инженерии в становлении современной биотехнологии. 12. Объясните, в чем состоит вклад клеточной инженерии в формировании биотехнологии как науки и сферы производства.
13. Приведите и охарактеризуйте основные виды классификаций биотехнологических процессов.

Практическое занятие № 13 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.

Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого

Цель. Изучить информацию о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий и её защита

Ход занятия

1. Защита кейса

Дискуссия

1. Какая главная цель клеточной инженерии?
2. Каую роль играет генная инженерия в биотехнологии?
3. В чем преимущество процесса синтеза генов?
4. Каковы перспективы генной инженерии человека?
5. Каковы перспективы биотехнологии в пищевой промышленности?
6. Что называют рациональным питанием?
7. Что представляет собой пищевой рацион?
8. В результате чего возникает ожирение?
9. Какую пищу называют полезной? Приведите пример здорового меню.
10. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.
11. Применение пищевых добавок и ингредиентов, полученных биотехнологическим путем.

Практическое занятие № 14 Развитие промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников(научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие).

Цель. Изучить информацию о развитии промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека.

1. Защита кейса

Дискуссия

1. Какие науки объединяет промышленная биотехнология?
2. Как производства взаимодействуют с окружающей средой
3. В чем заключается смысл безотходной технологии получения готового продукта?
4. Какие продукты можно получить на промышленных предприятиях в результате применения современных биотехнологий?
5. .Технология –это?

Выводы.

Практическое занятие № 15 Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека

Цель: провести анализ аспектов развития некоторых исследований в биотехнологии.

Оборудование: теоретический материал по теме, карточки-задания.

Ход работы.

Задание 1.

Вариант 1. Изучите теоретический материал по теме «Биотехнологии – это...» и заполните таблицу:

Вид биотехнологии	Цель данного направления	Краткий обзор проблемы

Вариант 2. Изучите теоретический материал по теме «Клонирование» и заполните таблицу:

Вид биотехнологии	Цель данного направления	Краткий обзор проблемы

Задание 2. Сделайте выводы об этических проблемах биотехнологии и применение их в жизни человека

Практические занятия № 16 - 17 Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека **Цель.** Изучить информацию о развитии биотехнологии с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека, Рассмотреть устройство живых организмов в природе, которые человека использует в своей жизни. Выяснить, как человек использует науку в своей жизни. Предмет исследования: знания о природе, используемые человеком, при создании объектов бионики в жизни человека.

1. Защита кейса

Дискуссия

1. А какими приборами и инструментами, созданными природой, мы пользуемся дома?
2. Может ли человек обойтись без этих инструментов?
3. Какой лозунг бионики?
4. Когда сформировалась наука бионика?
5. Какой есть символ у бионики?
6. Кого можно считать основоположником бионики?

Приведите примеры когда человек создаёт то, что приносит пользу.

Идея применения знаний о живой природе для решения инженерных задач принадлежит Леонардо да Винчи, который пытался построить летательный аппарат с машущими крыльями, как у птиц: орнитоптера. После внимательного изучения полета птиц, Леонардо да Винчи спроектировал свою первую (1485–1487 гг.).

1. раковина улитки - это самоохлаждающийся дом;
2. Хобот слона - роботизированная рука;
3. крылья стрекозы - современные дроны;
4. форма подводных лодок копирует по форме морских млекопитающих;
5. медицинские шприцы - копируют укус осы или пчелы.
6. Застёжка-молния. Такое изобретение XX века, как застёжка «молния», было сделано на основе строения пера птицы. Бородки пера различных порядков, оснащенные крючками, обеспечивают надежное сцепление. Считается, что первый прототип «молнии» разработал американский инженер-изобретатель Уиткомб Лео Джадсон, запатентовав его 7 ноября 1891 года за номером 504038 как «застёжку для обуви». Публике это изобретение было представлено в 1893 году, однако оно оказалось сложным в изготовлении и ненадёжным. В нашей жизни застёжка «молния» закрепилась прочно и каждый из нас имеет одежду с такой застёжкой.
7. Липучка. Швейцарский инженер Джордж де Местраль часто гулял со своей собакой и заметил, что к ее шерсти постоянно прилипают какие-то непонятные растения. Устав постоянно чистить собаку, инженер решил выяснить причину, по которой сорняки прилипают к шерсти. Исследовав в 1955 году феномен, он определил, что прилипание возможно благодаря маленьким крючкам на плодах дурнишника (так называется этот сорняк, репейника). В результате инженер осознал важность сделанного открытия и через восемь лет запатентовал удобную «липучку». В результате инженер осознал важность сделанного открытия и через восемь лет запатентовал удобную «липучку» Velcro, которая сегодня широко используется при изготовлении одежды.
8. Лотос и суперкраска. Наверняка вы иногда замечали, что лепестки лотоса всегда чистые и красивые. Это происходит из-за специального покрытия на лепестках, которое не позволяет частицам грязи и пыли прилипнуть к цветку. Немецкая компания ISPO, производящая краски, потратила несколько лет на изучение данного феномена, после чего создала инновационную продукцию. Если вы решите покрасить дом такой краской, то навсегда забудете о его мойке. Впервые эффект лотоса открыл немецкий ботаник,

профессор Боннского университета Вильгельм Бартлолт в 1990-х годах.

9. Одним из первых памятников архитектурной бионики является Эйфелева башня, бионический принцип которой воплощен в ее конструкции. Конструкция Эйфелевой башни имеет сходное строение с берцовой костью человека, и благодаря этому обладает достаточной прочностью.

Выводы

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1. Тематические тестовые задания

Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого

- 1. В какой период митотического цикла удваивается количество ДНК?**
 - 1) В пресинтетический период;
 - 2) В синтетический период;
 - 3) В постсинтетический период;
 - 4) В метафазе.
- 2. В какой период происходит активный рост клетки?**
 - 1) В пресинтетический период
 - 2) В синтетический период;
 - 3) В постсинтетический период;
 - 4) В метафазе.
- 3. В какой период жизненного цикла клетка имеет набор хромосом и ДНК $2n4c$ и готовится к делению?**
 - 1) В пресинтетический период;
 - 2) В синтетический период;
 - 3) В постсинтетический период;
 - 4) В метафазе.
- 4. В какой период митоза начинается спирализация хромосом, растворяется ядерная оболочка?**
 - 1) В анафазе;
 - 2) В профазе;
 - 3) В телофазе;
 - 4) В метафазе.
- 5. В какой период митоза хромосомы выстраиваются по экватору клетки?**
 - 1) В профазе;
 - 2) В метафазе;
 - 3) В анафазе;
 - 4) В телофазе.
- 6. В какой период митоза хроматиды отходят друг от друга и становятся самостоятельными хромосомами?**
 - 1) В профазе;
 - 2) В метафазе;
 - 3) В анафазе;
 - 4) В телофазе.
- 7. В какие периоды митоза количество хромосом и ДНК равно $2n4c$?**
 - 1) В профазе;
 - 2) В метафазе;
 - 3) В анафазе;
 - 4) В телофазе.

8. В какой период митоза количество хромосом и ДНК равно $4n4c$?
- 1) В профазе;
 - 2) В метафазе;
 - 3) В анафазе;
 - 4) В телофазе.
9. Как называется неактивная часть ДНК в клетке?
- 1) Хроматин;
 - 2) Эухроматин;
 - 3) Гетерохроматин;
 - 4) Вся ДНК в клетке активна.
10. В какие периоды клеточного цикла количество хромосом и ДНК в клетке равно $2n4c$?
- 1) В пресинтетический период;
 - 2) В конце синтетического периода;
 - 3) В постсинтетический период;
 - 4) В профазе;
 - 5) В метафазе;
 - 6) В анафазе;
 - 7) В телофазе.

Раздел 2. Строение и функции организма.

Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека

11. Сколько семязачатков может быть в пестике?
- 1) Всегда один;
 - 2) Обычно равно количеству семян;
 - 3) Обычно равно количеству плодов;
 - 4) Равно количеству пестиков.
12. Цветок – орган бесполого и полового размножения. В чем проявляется бесполое размножение?
- 1) В образовании семян;
 - 2) В образовании плодов;
 - 3) В образовании спор;
 - 4) В образовании гамет.
13. Какие части цветка образуют околоцветник?
- 1) Чашечка из чашелистиков;
 - 2) Венчик из лепестков;
 - 3) Чашечка и венчик;
 - 4) Чашечка, венчик, андроцей и гинецей.
14. Чем представлен мужской гаметофит цветковых растений?
- 1) Совокупностью тычинок;
 - 2) Пыльцевым мешком;
 - 3) Микроспорой;
 - 4) Пыльцевым зерном.
15. Чем представлен женский гаметофит цветковых растений?
- 1) Пестиком;
 - 2) Завязью пестика;
 - 3) Семязачатком;
 - 4) Зародышевым мешком.
16. Что образуется из оплодотворенной яйцеклетки?
- 1) Семя;
 - 2) Плод;
 - 3) Зародыш семени;
 - 4) Эндосперм.

17. Что образуется из оплодотворенной центральной клетки?

- 1) Плод;
- 2) Семя;
- 3) Зародыш семени;
- 4) Эндосперм.

18. Что образуется из интегументов?

- 1) Околоплодник;
- 2) Семенная кожура;
- 3) Эндосперм;
- 4) Семядоли.

19. Из чего образуется околоплодник?

- 1) Из интегументов;
- 2) Из стенок завязи;
- 3) Из пестика;
- 4) Из цветоложа.

20. Кто открыл двойное оплодотворение?

- 1) С.Г. Навашин;
- 2) И.В. Мичурин.
- 3) Н.И. Вавилов;
- 4) Г. Мендель.

Раздел 3. Теория эволюции

Тема 3.1. История эволюционного учения. Микроэволюция.

21. Ч.Дарвин совершил кругосветное путешествие:

- 1) В 1831 — 1836 годы.
- 2) В 1841 — 1846 годы;
- 3) В 1851 — 1856 годы;
- 4) В 1865 — 1870 годы.

22. Направляющим фактором при создании пород домашних животных и сортов культурных растений Дарвин считал:

- 1) Изменчивость;
- 2) Наследственность;
- 3) Естественный отбор;
- 4) Искусственный отбор.

23. Направляющим фактором, обеспечивающим появление приспособленностей к среде обитания, Дарвин считал:

- 1) Изменчивость;
- 2) Наследственность;
- 3) Естественный отбор;
- 4) Искусственный отбор.

24. В основе естественного отбора по Дарвину лежит:

- 1) Размножение в геометрической прогрессии;
- 2) Наследственность;
- 3) Изменчивость;
- 4) Борьба за существование.

25. Книга Дарвина «Происхождение видов путем естественного отбора» вышла:

- 1) В 1831 году;
- 2) В 1836 году;
- 3) В 1859 году;
- 4) В 1882 году.

26. Ученый, едва не опередивший Дарвина в открытии движущих сил эволюции:

- 1) А. Уоллес;

- 2) Ч.Лайель;
- 3) Ж.Б.Ламарк;
- 4) К.Линней.

27. Английский ученый, выдающийся геолог и натуралист, доказавший, что геологическое строение нашей планеты постоянно меняется в результате естественных процессов и оказавший большое влияние на мировоззрение Дарвина:

- 1) А.Уоллес;
- 2) Ч.Лайель;
- 3) Ж.Б.Ламарк;
- 4) К.Ф.Рулье.

****28.** Основные движущие силы эволюции по Дарвину: 1) Внутреннее стремление к самоусовершенствованию; 2) Наследственность; 3) Изменчивость; 4) Упражнение или неупражнение органов под влиянием среды; 5) Естественный отбор; 6) Передача по наследству благоприобретенных под влиянием среды признаков.

****29.** Длинная шея у жирафа по Дарвину появилась в результате:

- 1) Внутреннего стремления к самоусовершенствованию;
- 2) Наследственности;
- 3) Изменчивости;
- 4) Упражнения под влиянием среды;
- 5) Естественного отбора;
- 6) Передачи по наследству благоприобретенных под влиянием среды признаков.

****30.** Ученые, принявшие активное участие в распространении идей Дарвина:

- 1) А. Уоллес;
- 2) К. Линней;
- 3) Ж. Б. Ламарк;
- 4) А. Вейсман.

Примечание: Вопросы помеченные звездочками, указывают на выбор более одного ответа.

Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез.

31. Объяснял происхождение человека с позиций креационизма:

- 1) К. Линней;
- 2) Ж.Б. Ламарк;
- 3) Ч. Дарвин.
- 4) Ф. Энгельс.

32. Поместил человека в группу приматов, но неверно объяснил движущие силы:

- 1) Ч. Дарвин;
- 2) Ж.Б. Ламарк;
- 3) Ф. Энгельс;
- 4) К. Линней.

33. Поместил человека в группу приматов и привел убедительные доказательства в пользу родства человека и человекообразных обезьян:

- 1) Ч. Дарвин;
- 2) К. Линней;
- 3) Ж.Б. Ламарк;
- 4) Ф. Энгельс.

34. Раскрыл значение социальных факторов в эволюции человека:

- 1) Ф. Энгельс;

- 2) Ж.Б. Ламарк;
- 3) Ч. Дарвин.
- 4) К. Линней

****35.** Рудименты, доказывающие родство человека и млекопитающих животных:

- 1) Рождение ребенка с хвостом;
- 2) Копчик из 4—5 позвонков;
- 3) Развитие сильного волосяного покрова на теле;
- 4) Рождение ребенка с дополнительными парами сосков;
- 5) Дарвинов бугорок на ушной раковине человека;
- 6) Сильно развитые клыки.

****36.** Атавизмы, доказывающие родство человека и млекопитающих животных:

- 1) Рождение ребенка с хвостом;
- 2) Копчик из 4—5 позвонков;
- 3) Развитие сильного волосяного покрова на теле;
- 4) Рождение ребенка с дополнительными парами сосков;
- 5) Дарвинов бугорок на ушной раковине человека;
- 6) Сильно развитые клыки.

37. Атавизмами называют:

- 1) Явление редукции органов, утративших свое значение;
- 2) Морфофизиологические преобразования, упрощающие организацию;
- 3) Случаи возврата к признакам предков;
- 4) Морфофизиологические преобразования, повышающие уровень организации.

38. Рудиментами называют:

- 1) Явление редукции органов, утративших свое значение;
- 2) Морфофизиологические преобразования, упрощающие организацию;
- 3) Случаи возврата к признакам предков;
- 4) Морфофизиологические преобразования, повышающие уровень организации.

****39.** К социальным факторам относятся:

- 1) Наследственная изменчивость;
- 2) Трудовая деятельность;
- 3) Естественный отбор;
- 4) Речь;
- 5) Общественный образ жизни;
- 6) Изоляция, популяционные волны и дрейф генов.

****40.** К человекообразным обезьянам относят:

- 1) Гиббона;
- 2) Орангутана;
- 3) Шимпанзе;
- 4) Гориллу;
- 5) Мартышку.

Примечание. Вопросы помеченные звездочками, указывают на выбор более одного ответа.

Раздел 4. Экология

Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни.

41. Термин «Экология» в 1866 г. предложил:

- 1) Ж.Б. Ламарк;
- 2) Ч. Дарвин;
- 3) Э. Геккель;
- 4) В.Н. Сукачев.

42. Верное определение:

- 1) Экология — наука, изучающая живые организмы;

- 2) Экология — наука, изучающая среду обитания живых организмов;
- 3) Экология — наука, изучающая вопросы охраны природы;
- 4) Экология — наука, изучающая взаимоотношения живых организмов друг с другом и со средой обитания.

43. Предприятие, имеющее очистные сооружения, рекомендуется строить:

- 1) На берегу в городе;
- 2) На берегу выше города;
- 3) На берегу ниже города;
- 4) Лучше не строить.

44. Верное определение:

- 1) Экологические факторы — факторы среды, воздействующие на организм;
- 2) Экологические факторы — факторы неживой природы, воздействующие на организм;
- 3) Экологические факторы — факторы живой природы, воздействующие на организм;
- 4) Экологические факторы — антропогенные факторы, воздействующие на организм.

****45.** К абиотическим факторам относятся:

- 1) Свет;
- 2) Смог (загрязнение атмосферы) над городом;
- 3) Повышенный уровень радиации в зоне Чернобыльской АЭС;
- 4) Влажность воздуха.

****46.** К биотическим факторам относятся:

- 1) Внутривидовые взаимоотношения;
- 2) Межвидовые взаимоотношения;
- 3) Антропогенное влияние;
- 4) Солёность воды в море.

****47.** К антропогенным факторам относятся:

- 1) Осушение болот;
- 2) Смог (загрязнение атмосферы) над городом;
- 3) Промышленное загрязнение водоемов;
- 4) Солёность воды в море.

48. Ограничивающий фактор (определение):

- 1) Значение фактора, интенсивность которого меньше нижнего предела выносливости;
- 2) Значение фактора, интенсивность которого больше верхнего предела выносливости;
- 3) Фактор, значение которого выходит за пределы выносливости;
- 4) Фактор, значение которого приводит к угнетению жизнедеятельности.

49. Биологический оптимум:

- 1) Наилучшее сочетание условий;
- 2) Оптимальное значение отдельного фактора;
- 3) Оптимальное сочетание биотических факторов;
- 4) Оптимальное значение абиотических факторов.

Примечание. Вопросы помеченные звёздочками, указывают на выбор более одного ответа.

Раздел 5

- 50.** В форме химических связей образованного органического вещества дубрава аккумулирует:
- 1) 0,04% энергии солнечного света;
 - 2) 1% энергии солнечного света;
 - 3) 5% энергии солнечного света;
 - 4) 10% энергии солнечного света.
- 51.** Расходуется растениями в процессе дыхания:
- 1) 90% образованного органического вещества.
 - 2) 50% образованного органического вещества;
 - 3) 30% образованного органического вещества;
 - 4) 10% образованного органического вещества.
- 52.** Энергия солнечного света первоначально запасется в виде химических связей образованного органического вещества:
- 1) Редуцентов;
 - 2) Консументов;
 - 3) Продуцентов;
 - 4) Гетеротрофов.
- 53.** Переходит на следующий уровень пищевой цепи в форме прироста биомассы в среднем:
- 1) 100% энергии съеденной пищи;
 - 2) 50% энергии съеденной пищи;
 - 3) 10% энергии съеденной пищи;
 - 4) 1% энергии съеденной пищи.
- 54.** В экосистеме происходит:
- 1) Круговорот веществ и энергии;
 - 2) Круговорот энергии.
 - 3) Круговорот веществ;
 - 4) Однонаправленный поток веществ и энергии.
- 55.** Энергия солнечного света, преобразованная в энергию химических связей органического вещества:
- 1) Передается по цепям питания и рассеивается при дыхании на каждом пищевом уровне;
 - 2) Происходит круговорот энергии в экосистеме;
 - 3) Остается в форме образованного органического вещества;
 - 4) Бесконечно передается по цепям питания.
- 56.** Детритные пищевые цепи начинаются:
- 1) С растений;
 - 2) С животных;
 - 3) С редуцентов;
 - 4) С органического вещества отмерших организмов.
- 57.** Цепь питания: фитопланктон, зоопланктон, рыбы, дельфин. На прирост биомассы каждого уровня приходится 10% от съеденной пищи. Масса дельфина 50 кг, масса съеденного фитопланктона:
- 1) 500 кг;
 - 2) 5000 кг;
 - 3) 50 000 кг;
 - 4) 500 000 кг.
- 58.** Биомасса консументов 2-го порядка больше биомассы консументов 1-го порядка, а биомасса консументов 1-го порядка больше чем биомасса продуцентов, «перевернутая» пирамида биомассы:
- 1) В тундре;
 - 2) В тайге;
 - 3) В морях;
 - 4) Такого не может быть.

59. Масса каждого последующего уровня в пищевой цепи прогрессивно уменьшается. Это правило:

- 1) Пищевой цепи;
- 2) Пирамиды биомассы;
- 3) Пирамиды энергии;
- 4) Пищевых связей.

6.2 Контрольные работы

6.2.1 Контрольная работа № 1 « Молекулярный уровень организации жизни»

Вариант 1.

1. Химические элементы углерод, кислород, водород и азот называют ...
2. Различия между живой и неживой природой возникают на ... уровне.
3. В состав гормонов щитовидной железы входит микроэлемент
4. Молекула гемоглобина содержит ионы
5. Вещества растворимые в воде, называют
6. При полном окислении 1 г. липидов выделяется ... энергии.
7. Аминокислоты, входящие в состав белков, отличаются друг от друга ...
8. Процесс разрушения первичной структуры белка называется
9. Мономерами нуклеиновых кислот являются
10. Белки, влияющие на скорость биохимических процессов в клетке, называются
....
11. Структурный полисахарид растений
11. Структурный полисахарид растений ...
12. Резервный полисахарид животных и грибов
13. Вторичная структура белка представляет собой ...
14. Белки актин и миозин выполняют ... функцию.
13. Вторичная структура белка представляет собой
14. Белки актин и миозин выполняют ... функцию.
15. Полисахариды по особенностям мономеров относятся к группе ...
биополимеров
16. Процесс синтеза новой цепи ДНК на матрице называется ...
биополимеров.
17. Вместо тимина в состав нуклеотидов РНК входит азотистое основание ...
18. Фрагмент молекулы ДНК, кодирующий один полипептид называется...
19. Вторичную структуру в виде клеверного листа имеет молекула...
13. Вторичная структура белка представляет собой
14. Белки актин и миозин выполняют ... функцию.
20. Количественные закономерности содержания азотистых оснований в молекуле ДНК установил...

Вариант №2

1. На элементарном уровне различия между живой и неживой природой...
2. В состав молекулы хлорофилла входят ионы металла...
3. Опрные структуры хвощей и диатомовых водорослей содержат соединения...
4. Благодаря подвижности молекул, вода может выполнять... функцию.
5. По отношению к воде липиды относятся к группе... соединений
6. При полном окислении 1г. углеводов выделяется ... энергии.
7. Половые гормоны и гормоны надпочечников синтезируются в организме из...

- 8.Высокомолекулярные органические соединения, молекулы которых состоят из большого количества простых молекул, называют...
- 9.Мономерами белков являются...
- 10.Процесс восстановления природной структуры белка после обратимой денатурации называется...
11. Структурный полисахарид животных грибов и грибов...
- 12.Основной резервный полисахарид растений...
- 13.Первичная структура белка удерживается...связями
- 14.Белки коллаген и эластин выполняют... функцию
- 15.Белки и нуклеиновые кислоты по особенностям мономеров относятся к группе...биополимеров
- 16.Процесс удвоения молекулы ДНК осуществляет фермент...
- 17.Полинуклеотидные цепи ДНК расположены друг против друга по принципу ...
- 18.Адениновые нуклеотиды ДНК и РНК отличаются...
- 19.Все виды РНК синтезируются...
20. Установил макромолекулярную структуру ДНК, а также построили модель молекулы ДНК учёные... и...

6.2.2 Контрольная работа №2 «Строение и функции организмов»

Вариант 1

- A1. Выберите пример организма, имеющий достаточно простое строение тела
- 1) лягушка травяная
 - 2) дождевой червь
 - 3) амёба обыкновенная
 - 4) спирогира
- A2. Группы клеток и межклеточного вещества, сходные по строению, происхождению и выполняемым функциям, называются
- 1) ткани
 - 2) органы
 - 3) системы органов
 - 4) организм
- A3. Делящиеся клетки растения относятся к ткани: а)
- образовательной
 - б) механической в)
 - покровной
 - г) основной
- A4. Семена голосеменных и покрытосеменных образуются из
- 1) семязачатков
 - 2) завязи пестика
 - 3) околоплодника
 - 4) пыльцевых зерен
- A5. Подземный побег отличается от корня наличием у него
- 1) почек
 - 2) зоны роста
 - 3) сосудов 4) коры
- A6. Ткань, клетки которой способны к сокращению, называется
- 1) эпителиальная
 - 2) соединительная
 - 3) мышечная
 - 4) нервная

- A7. Ногти человека являются производными
- 1) эпидермиса
 - 2) собственно кожи
 - 3) соединительной ткани
 - 4) подкожно-жировой клетчатки
- A8. Прочность и упругость корню обеспечивает ткань
- 1) покровная
 - 2) основная
 - 3) проводящая
 - 4) механическая
- A9. Какие животные имеют наружный скелет из хитина
- 1) двустворчатые моллюски
 - 2) черепахи
 - 3) членистоногие
 - 4) брюхоногие моллюски
- A10. В связи с прямохождением опорой для внутренних органов брюшной полости человека служит
- 1) таз
 - 2) грудная клетка
 - 3) диафрагма
 - 4) позвоночник
- A11. Свойство органов растений изгибаться под влиянием силы земного притяжения называют
- 1) гидротропизмом
 - 2) фототропизмом
 - 3) геотропизмом
 - 4) хемотропизмом
- A12. Двигается с помощью ресничек
- 1) инфузория стилонихия
 - 2) фораминифера
 - 3) эвглена зелёная
 - 4) малярийный паразит
- A13. При разгибании руки в локтевом суставе
- 1) расслабляются двуглавая и трехглавая мышцы
 - 2) двуглавая расслабляется, а трехглавая сокращается
 - 3) обе мышцы сокращаются
 - 4) обе мышцы расслабляются
- A14. Корневые волоски обеспечивают
- 1) рост корня в толщину
 - 2) рост корня в длину
 - 3) защиту корня от соприкосновения с почвой
 - 4) поглощение корнем из почвы воды и минеральных солей
- A15. Выберите простейшее, которое не может питаться как растение
- 1) вольвокс
 - 2) хламидомонада
 - 3) обыкновенная амёба
 - 4) зеленая эвглена
- A16. По способу питания большинство кишечнополостных являются
- 1) сапротрофами
 - 2) хищниками
 - 3) паразитами
 - 4) фототрофами

- A17. В каком отделе кишечника человека происходит расщепление растительной клетчатки
- 1) двенадцатиперстной кишке
 - 2) толстой кишке
 - 3) тонкой кишке
 - 4) слепой кишке
- A18. В процессе дыхания растения обеспечиваются
- 1) энергией
 - 2) водой
 - 3) органическими веществами
 - 4) минеральными веществами
- A19. Гидра дышит
- 1) при помощи воздушных мешков
 - 2) при помощи трахеи
 - 3) жабрами
 - 4) поглощая растворённый в воде кислород всей поверхностью тела
- A20. Какие функции выполняет кровеносная система насекомых
- 1) участие в газообмене
 - 2) транспорт газов и осморегуляция
 - 3) участие в частичном расщеплении питательных веществ
 - 4) перенос питательных веществ и продуктов жизнедеятельности
- A21. Основная функция почек у млекопитающих животных и человека - удаление из организма
- 1) белков
 - 2) лишнего сахара
 - 3) жидких продуктов обмена
 - 4) твердых непереваренных веществ
- A22. Клетки эпидермиса кожи в организме человека выполняют функцию
- 1) защитную
 - 2) транспортную
 - 3) запасную
 - 4) проведения возбуждения
- A23. Защиту организма человека от чужеродных тел и микроорганизмов осуществляют
- 1) лейкоциты, или белые кровяные клетки
 - 2) эритроциты, или красные кровяные клетки
 - 3) тромбоциты, или кровяные пластинки
 - 4) жидкая часть крови – плазма
- A24. Действие раздражителей вызывает возникновение нервного импульса в
- 1) чувствительных нейронах
 - 2) двигательных нейронах
 - 3) рецепторах
 - 4) вставочных нейронах
- A25. Аксоны – отростки нервных клеток, которые выходят за пределы центральной нервной системы, собираются в пучки и образуют:
- 1) подкорковые ядра
 - 2) нервные узлы
 - 3) кору мозжечка
 - 4) нервы
- B1. Установите соответствие между признаком и типом животных
- 1) Членистоногие
 - 2) Хордовые
 - А) незамкнутая кровеносная система

- Б) внутренний скелет – хорда
- В) нервная трубка расположена на спинной стороне тела
- Г) брюшная нервная цепочка Д) замкнутая кровеносная система Е) членистые конечности

В2. Особенность безусловных рефлексов заключается в том, что они

- 1) обеспечивают приспособление организма к меняющимся условиям окружающей среды
- 2) являются признаком, характерным для отдельной особи вида
- 3) обеспечивают приспособление организма к постоянным условиям среды
- 4) характерны для всех особей вида
- 5) являются врожденными б) не передаются по наследству

В3. Установите, в какой последовательности в организме человека кровь проходит малый круг кровообращения.

- 1) левое предсердие 2) легочные капилляры 3) легочные вены 4) легочные артерии 5) правый желудочек

С1. В чем проявляется усложнение строения кровеносной системы у земноводных по сравнению с рыбами?

Вариант 2.

А1. Группы одноклеточных или многоклеточных особей, объединённых для совместного существования, относятся к:

- 1) гетеротрофам
- 2) анаэробам
- 3) колониальным организмам
- 4) функциональной системе

А2. Временное объединение органов и систем, направленное на достижение необходимого организму результата, называется

- 1) ткани
- 2) функциональная система
- 3) система органов
- 4) организм

А3. К проводящей ткани относятся:

- а) столбчатые клетки листа б) корневые волоски
- в) устьичные клетки г) ситовидные трубки

А4. К вегетативным органам растений относится

- 1) цветок
- 2) плод
- 3) стебель
- 4) семя

А5. Пыльца цветковых растений формируется в

- 1) семязачатке
- 2) рыльце пестика
- 3) тычинках
- 4) завязи пестика

А6. Клетки какой ткани способны производить биологически активные вещества (секреты)

- 1) эпителиальная
- 2) соединительная
- 3) мышечная
- 4) нервная

А7. В поперечнополосатой мышечной ткани, в отличие от гладкой

- 1) клетки веретеновидные

- 2) в клетках имеется одно ядро
 - 3) клетки многоядерные
 - 4) наступает медленное утомление
- A8. Прочность и упругость растению обеспечивают
- 1) сосуды древесины
 - 2) ситовидные трубки луба
 - 3) волокна луба и древесины
 - 4) камбий
- A9. Наружный скелет, состоящий из хитина, имеют:
- 1) жук-плавунец и стрекоза;
 - 2) аскарида и острица;
 - 3) большой и малый прудовики;
 - 4) караси и карпы.
- A10. В организме человека полуподвижное соединение костей характерно для
- 1) скелета головы
 - 2) позвоночника
 - 3) плечевого пояса
 - 4) тазового пояса
- A11. Свойство побегов расти по направлению к свету называют
- 1) гидротропизмом
 - 2) фототропизмом
 - 3) геотропизмом
 - 4) хемотропизмом
- A12. Двигается с помощью жгутиков
- 1) амёба обыкновенная
 - 2) фораминиферы
 - 3) амёба дизентерийная
 - 4) эвглена зелёная
- A13. Разгибание ноги в коленном суставе осуществляет
- 1) двухглавая мышца
 - 2) трёхглавая мышца
 - 3) четырёхглавая мышца
 - 4) трапецевидная мышца
- A14. Поступление в растение воды, необходимой для фотосинтеза, зависит от
- 1) корневого давления и испарения воды листьями
 - 2) скорости оттока питательных веществ из листьев ко всем органам
 - 3) скорости роста и развития растения
 - 4) процесса деления и роста клеток корня
- A15. Непереваренные остатки пищи у инфузории туфельки выводятся через
- 1) клеточный рот
 - 2) порошицу
 - 3) сократительную вакуоль
 - 4) пищеварительную вакуоль
- A16. Животных, для которых характерно как полостное, так и внутриклеточное пищеварение, относят к
- 1) кишечнорастворным
 - 2) моллюскам
 - 3) кольчатым червям
 - 4) инфузориям
- A17. Ядовитые вещества, попавшие в организм человека с пищей, обезвреживаются в
- 1) почках
 - 2) печени

- 3) толстом кишечнике
 - 4) поджелудочной железе
- A18. Растения в процессе дыхания
- 1) выделяют кислород и поглощают углекислый газ
 - 2) поглощают кислород и выделяют углекислый газ
 - 3) накапливают энергию в образующихся органических веществах
 - 4) синтезируют органические вещества из неорганических
- A19. Органами дыхания насекомых являются
- 1) жабры
 - 2) лёгкие
 - 3) трахеи
 - 4) кожа и лёгкие
- A20. Кровь у дождевого червя
- 1) заполняет промежутки между органами
 - 2) течет в кровеносных сосудах
 - 3) выливается в парные выделительные трубочки
 - 4) из полости тела попадает в кишечник
- A21. Структурной и функциональной единицей почки человека является
- 1) нейрон
 - 2) нефрон
 - 3) миоцит
 - 4) остеоцит
- A22. Особенность внешнего покрова пресмыкающихся - наличие
- 1) однослойного эпидермиса
 - 2) роговых чешуй
 - 3) хитинового покрова
 - 4) кожных желез
- A23. Лейкоциты участвуют в
- 1) свертывании крови
 - 2) переносе кислорода
 - 3) переносе конечных продуктов обмена
 - 4) уничтожении чужеродных тел и веществ
- A24. Пучки длинных отростков нейронов, покрытые соединительнотканной оболочкой и расположенные вне центральной нервной системы, образуют
- 1) нервы
 - 2) мозжечок
 - 3) спинной мозг
 - 4) кору больших полушарий
- A25. Рецепторы - это чувствительные образования, которые
- 1) передают импульсы в центральную нервную систему
 - 2) передают нервные импульсы со вставочных нейронов на исполнительные
 - 3) воспринимают раздражения и преобразуют энергию раздражителей в процесс нервного возбуждения
 - 4) воспринимают нервные импульсы от чувствительных нейронов
- B1. Установите соответствие между видом животного и особенностью строения его сердца –
- 1) трёхкамерное без перегородки в желудочке,
 - 2) трёхкамерное с неполной перегородкой в желудочке
 - 3) четырёхкамерное:
- А) прыткая ящерица
Б) обыкновенный тритон В) озёрная лягушка

- Г) синий кит
- Д) серая крыса
- Е) сокол сапсан

В2. На звонок с урока:

- 1) реагируют дети любого возраста одинаково,
- 2) сходно реагируют дети школьного возраста,
- 3) приобретается рефлекс в процессе жизни,
- 4) рефлекс передаётся по наследству,
- 5) рефлекс является врождённым,
- 6) рефлекс не передаётся по наследству.

В3. Установите, в какой последовательности в организме человека кровь передвигается по большому кругу кровообращения

- 1) вены большого круга
- 2) артерии головы, рук и туловища
- 3) аорта
- 4) капилляры большого круга
- 5) левый желудочек
- 6) правое предсердие

С1. Каково значение крови в жизнедеятельности человека?

6.2.3 Контрольная работа №3 «Теоретические аспекты экологии»

1. Кто предложил термин «экология»:

- А) Аристотель;
- Б) Э. Геккель; В)
- Ч. Дарвин;
- Г) В.И. Вернадский.

2. Все факторы живой и неживой природы, воздействующие на особи, популяции, виды, называют:

- А) биотическими; Б)
- абиотическими; В)
- экологическими; В)
- антропогенными.

3. Понятие «биогеоценоз» ввел:

- А) В. Сукачев;
- Б) В. Вернадский; В)
- Аристотель;
- Г) В. Докучаев.

4. Минерализуют органические вещества других организмов:

- А) продуценты;
- Б) консументы 1-го порядка; В)
- консументы 2-го порядка; г)
- редуценты.

5. Понятие «экосистема» ввел в экологию:

- А) А. Тенсли;
- Б) Э.Зюсс;
- В) В. Сукачев;
- Г) В. Вернадский.

6. Консументы в биогеоценозе:

- А) потребляют готовые органические вещества; Б)
- осуществляют первичный синтез углеводов; В)
- разлагают остатки органических веществ;
- Г) преобразуют солнечную энергию.

7. Изменения во внешней среде приводят к различным изменениям в популяции, но не влияют:

- А) на численность особей; Б) на возрастную структуру; В) на ареал;
- Г) на соотношение полов.

8. Постоянная высокая плодовитость обычно встречается у видов:

- А) хорошо обеспеченными пищевыми ресурсами; Б) смертность особей которых очень велика;
- В) которые занимают обширный ареал;
- Г) потомство которых проходит стадию личинки.

9. Определите правильно составленную пищевую цепь:

- А) семена ели – ёж – лисица – мышь; Б) лисица – ёж – семена ели – мышь; В) мышь – семена ели – ёж – лисица; Г) семена ели – мышь – ёж – лисица.

10. Показателем процветания популяций в экосистеме служит:

- А) их высокая численность;
- Б) связь с другими популяциями;
- В) связь между особями популяции; Г) колебание численности популяции.

11. Организмы, способные жить в различных условиях среды, называют:

- А) стенобионтами;
- Б) олигобионтами;
- В) комменсалами; Г) эврибионтами.

12. Абиотическим фактором среды не является:

- А) сезонное изменение окраски зайца-беляка;
- Б) распространение плодов калины, рябины, дуба;
- В) осеннее изменение окраски листьев у листопадных деревьев; Г) осенний листопад.

13. Закон оптимума означает следующее:

- А) организмы по-разному переносят отклонения от оптимума;
- Б) любой экологический фактор оптимально воздействует на организмы;
- В) любой экологический фактор имеет определенные пределы положительного влияния на организм;
- Г) любой организм оптимально подстраивается под различные условия окружающей среды.

14. Приспособленность к среде обитания:

- А) является результатом длительного естественного отбора;
- Б) присуща живым организмам с момента появления их на свет; В) возникает путем длительных тренировок организма;
- Г) является результатом искусственного отбора.

15. Только в водной среде стало возможным:

- А) удлинение тела организмов;
- Б) усвоение организмами солнечного света; В) появление пятипалых конечностей;
- Г) возникновение фильтрационного типа питания.

16. Из сред жизни самая тонкая (в вертикальном распределении):

- А) воздушная;
- Б) почвенная;
- В) водная;
- Г) водная и воздушная.

17. К паразитам деревьев можно отнести:

- А) бабочку-белянку;
- Б) божью коровку; В) жука-короеда;
- Г) древесных муравьев.

18. Почва как среда обитания включает все группы животных, но основную часть её биомассы формируют:

- А) гетеротрофы-консументы 1-го порядка; Б) сапрофаги (сапротрофы);
- В) продуценты (автотрофы);
- Г) гетеротрофы – консументы 2-го порядка.

19. Светолюбивые травы, растущие под елью, являются типичными представителями следующего типа взаимодействий:

- А) нейтрализм; Б) комменсализм;
- В) протокооперация;
- Г) аменсализм.

20. Растением – паразитом не является:

- А) головня;
- Б) омела;
- В) заразиха;
- Г) повилка.

6.3 Вопросы к промежуточной аттестации

1. Объект изучения биологии — живая природа. Признаки живых организмов и их многообразиие.
2. Методы познания живой природы
3. Значение биологии при освоении профессий и специальностей среднего профессионального образования).
4. Уровневая организация живой природы и эволюция.
5. Химический состав клетки: неорганические соединения
6. Химический состав клетки: органические соединения
7. Белки: состав, строение, структура, свойства и функции
8. Углеводы: виды, состав, свойства и функции
9. Липиды: виды, состав, функции
10. Нуклеиновые кислоты. ДНК: строение молекулы, матричный синтез, функции
11. Нуклеиновые кислоты. РНК: строение, виды, функции
12. АТФ: строение, функции, синтез
13. Создание и основные положения клеточной теории
14. Биосинтез белка Митоз. Фазы митоза
15. Энергетический обмен: этапы характеристика, общая формула
16. Фотосинтез: фазы, характеристика
17. Бесполое размножение и его формы
18. Гаметогенез, зоны развития. Яйцеклетки, сперматозоиды
19. Мейоз: фазы, значение

20. Двойное оплодотворение
21. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности
22. Основные признаки многоклеточных организмов
23. Основные этапы клонирования животных
24. Типы размножения
25. Онтогенез: эмбриональное и постэмбриональное развитие
26. Признаки живого организма
27. Генетика, основные понятия
28. Моногибридное и дигибридное скрещивание. Законы Менделя
29. Особенности наследования признаков, сцепленных полом
30. Соотношение хромосомных типов полов в разных группах организмов
31. Наследственная изменчивость. Мутации, причины мутаций
32. Модификационная изменчивость. Свойства модификаций
33. Эволюционная теория Ж.Б. Ламарка
34. Предпосылки возникновения теории Ч. Дарвина
35. Эволюционная теория Ч. Дарвина
36. Движущие силы эволюции
37. Вид, критерии вида
38. Приспособленность организмов как результат естественного отбора
39. Формы естественного отбора
40. Видообразование, макроэволюция
41. Направления эволюции: ароморфоз, идиоадаптация, дегенерация Основные идеи о происхождении жизни на Земле
42. Происхождение и эволюция человека. Человеческие расы.
43. Физико-химические особенности сред обитания
44. Правило минимума Ю. Либиха
45. Закон толерантности В. Шелфорда
46. Экологическая характеристика вида и популяции
47. Трофические уровни
48. Сообщества и экосистемы
49. Динамическое равновесие в биосфере
50. Учение В.И. Вернадского «О биосфере»
51. Проблемы отходов, связанные с профессией
52. Антропогенные воздействия на биосферу
53. Бактериальные заболевания
54. Вирусные заболевания
55. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды
56. Биотехнология
57. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из разных источников

Ключи к оценочным материалам

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Контрольные вопросы и задания.

Раздел 1. Клетка - структурно-функциональная единица живого Тема 1.1.

1. Живые организмы отличаются от тел неживой природы более сложным химическим составом (в частности, обязательным наличием белков и нуклеиновых кислот) и совокупностью свойств живого (по отдельности большинство из этих свойств имеются и у некоторых объектов неживой природы).
2. Согласно гипотезе абиогенного происхождения жизни, жизнь возникла на Земле, когда сложилась благоприятная совокупность физических и химических условий, сделавших возможным абиогенное образование органических веществ из неорганических. В середине прошлого столетия Л. Пастер окончательно доказал невозможность самозарождения жизни в теперешних условиях.
3. Первичной атмосферой была смесь газов в следующих пропорциях:
водород (H_2) — 95,2%
гелий (He) — 3,8%
низколетучие элементы, такие как метан (CH_4), аммиак (NH_3), водяной пар (H_2O) и диоксид углерода (CO_2) — 0,1% Эта смесь газов была связана с огромной тепловой энергией зародившейся планеты, кора которой была горячей из-за бомбардировки нашей планеты более тяжелыми метеоритами.
4. Преобразование стабильных в условиях молодой Земли неорганических молекул в органические требует энергии. Источниками энергии на стадии абиогенного синтеза могли служить электромагнитное излучение Солнца, ионизирующее излучение космоса, радиоактивный распад нестабильных изотопов элементов, входящих в состав земной коры, электрические разряды (молнии), столкновения с метеоритами, вулканические процессы.
5. Все время развития жизни на Земле можно поделить на два основных этапа: Первый – криптозой (он же докембрий) начавшийся 3,6 млрд. и закончившийся 0,6 миллиардов лет назад. Второй – фанерозой. Длится с окончания докембрия и до наших дней. Этапы возникновения жизни на Земле, в свою очередь, делятся на более мелкие периоды – эры. Они разграничиваются планетарными эволюционными процессами, вымираниями одних живых организмов и появлением других.
6. Первые живые организмы были одноклеточными, по строению похожими на ныне живущих бактерий. Они основали особую группу организмов — прокариот. Позднее возникли более сложные одноклеточные формы, давшие начало группе эукариот. Это были водоросли, простейшие и грибы. Эукариоты дали начало многоклеточным организмам, которые в процессе эволюции произвели огромное разнообразие форм растений, грибов, животных, обитающих не только в воде, но и на суше.
7. Кислородный фотосинтез возник у цианобактерий 2,7-2,8 миллиарда лет назад. Так, за миллионы лет эти микроорганизмы и наполнили атмосферу кислородом. Поскольку подавляющая часть организмов того времени была анаэробной, неспособной существовать при значимых концентрациях кислорода, произошла глобальная смена сообществ: анаэробные сообщества сменились аэробными, ограниченными ранее лишь «кислородными карманами»; анаэробные же сообщества, наоборот, оказались оттеснены в «анаэробные карманы» (образно говоря, «атмосфера вывернулась наизнанку»). В дальнейшем наличие молекулярного кислорода в

атмосфере привело к формированию озонового экрана, существенно расширившего границы биосферы и привело к распространению более энергетически выгодного (по сравнению с анаэробным) кислородного дыхания.

8. Накопление кислорода было полезным для живых организмов в двух отношениях. Оно привело: 1) к образованию озонового слоя в стратосфере, защищающего Землю от УФ-С - радиации — электромагнитных волн длиной 100-280 нм. Это помогло организмам выйти из моря и колонизировать сушу; а также 2) к удалению растворенного в Мировом океане Be^{2+} вследствие образования его нерастворимых комплексов с кислородом.
9. Основные формы жизни: - бактерии, грибы, вирусы, растения и животные. Живая клетка, под действием внешних и внутренних сил, стала интенсивно размножаться и развиваться во всех возможных направлениях.
10. Вирус - неклеточная форма жизни, мельчайшие болезнетворные микроорганизмы, не видимые в микроскоп. Они значительно меньше бактерий: легко проходят через бактериальные фильтры. Вирусы способны размножаться только внутри живых клеток, до проникновения в них вирусы не имеют признаков жизни: пассивно перемещаются во внешней среде, ожидая встречи с клеткой-мишенью.
11. Вирусные заболевания поражают клетки, в которых уже имеются нарушения, чем пользуется возбудитель. Современные исследования доказали, что происходит это только при сильном ослаблении иммунитета, уже не могущего на должном уровне бороться с угрозой. Вирусные заболевания, список которых представлен ниже, являются самыми известными. Грипп и простуда. Краснуха. Свинка. Желтая лихорадка. Корь. Ларингит. Полиомиелит. Ангина. Гепатит. Тиф. Сифилис. Энцефалит.
12. Бактериофаги - это вирусы бактерий, обладающие способностью специфически проникать в бактериальные клетки, репродуцироваться в них и при выходе потомства вызывать в большинстве случаев разрушение (лизис) бактерий.
13. Бактериофаги стимулируют местный иммунитет, так как частицы уничтоженных бактерий побуждают иммунную систему к выработке специфических антител. Из-за этого свойства бактериофаги являются препаратом выбора в лечении бактерионосительства (например, стафилококконосительства) и хронических форм бактериальных инфекций. Сочетаются с другими препаратами, в том числе с антибиотиками.
14. Прокариоты— это простейшие одноклеточные организмы, у которых нет оформленного ядра и мембранных органоидов. Прокариоты не способны развиваться в многоклеточную форму. Они могут расти в виде волокон или клеточных масс, но все клетки в подобной колонии одинаковы и способны к автономному существованию.
15. К эукариотам относятся живые существа, клетки которых содержат ядро и мембранные органеллы. Они могут быть одноклеточными или многоклеточными, но всех их объединяет общий принцип построения клетки. К эукариотам относятся почти все организмы, населяющие нашу планету: животные, растения, грибы и простейшие. Благодаря особенностям строения они широко распространены по всему земному шару.
16. Выделяют такие основные уровни организации живого: молекулярный, клеточный, органно-тканевой, организменный, популяционно-видовой, экосистемный, биосферный. Все уровни тесно связаны между собой и возникают один из другого, что свидетельствует о целостности живой природы.

17. На каждом уровне возникают новые свойства живого, отсутствующие на нижележащем уровне, выделяются свои элементарные явления и элементарные единицы. При этом во многом уровни отражают ход эволюционного процесса. Выделение уровней удобно для изучения жизни как сложного природного явления.

Тема 1.2

18. Клеточная теория — основополагающая для биологии теория, сформулированная в середине XIX века, предоставившая базу для понимания закономерностей живого мира и для развития эволюционного учения. Маттиас Шлейден и Теодор Шванн сформулировали клеточную теорию, основываясь на множестве исследований о клетке (1838—1839 г.). Рудольф Вирхов позднее (1858 г.) дополнил её важнейшим положением «всякая клетка происходит от другой клетки».
19. Основные положения современной клеточной теории:
- Клетка является универсальной структурной и функциональной единицей живого. Все клетки имеют сходное строение, химический состав и общие принципы жизнедеятельности.
 - Клетки образуются только при делении исходных клеток.
 - Клетки способны к самостоятельной жизнедеятельности, но в многоклеточных организмах их работа скоординирована, и организм представляет собой целостную систему.
 - Именно благодаря деятельности клеток в многоклеточных организмах осуществляется обмен веществ и энергии, рост и размножение
20. Значение клеточной теории в развитии науки состоит в том, что благодаря ей стало понятно, что клетка является важнейшей составляющей частью всех организмов, их главным «строительным» компонентом. Так как развитие каждого организма начинается с одной клетки (зиготы), то клетка является и эмбриональной основой многоклеточных организмов.
21. Клетку называют структурной, фундаментальной и биологической единицей всех живых существ, потому что тело всех организмов состоит из клеток. Это функциональная единица жизни, потому что все функции организма (физиологические, биохимические, генетические и другие метаболические функции) выполняются клетками.
22. Сходство в строении и химическом составе всех клеток как основных структурных и функциональных единиц живых организмов свидетельствует о родстве всего живого на нашей планете, то есть об их едином происхождении.
23. Есть 4 химических элемента в клетках живых организмов, присутствующих в них в наибольшем объеме:
- кислород — от 65 до 70%;
 - углерод — от 15 до 18%;
 - водород — от 8 до 10%;
 - азот — от 2 до 3%.
- Все эти основные химические элементы являются органогенными элементами и составляют от 95 до 98% общей массы организма. Прочие химические вещества в клетке — элементы вроде кальция, фосфора, калия, серы, натрия, хлора, железа, силиция, магния — присутствуют в организме в небольшом количестве — это всего лишь десятые доли процента. Такие химические элементы клетки относятся к макроэлементам.
24. Микроэлементы - это группа химических элементов, которые содержатся в организме человека в очень малых количествах, в пределах 10 - 3 - 10 - 12%. Микроэлементы выполняют важнейшие функции в организме человека. Даже в микроскопических

количествах они обладают огромной эффективностью. Микроэлементы входят в состав структуры биологически активных веществ: ферментов, гормонов и витаминов. Их нехватка приводит к серьезным заболеваниям организма.

25. Вода является незаменимой частью всего живого. Большую массу клетки составляет вода, которая обеспечивает тургор клетки (внутреннее давление), создает упругость. В воде растворяются все необходимые вещества для клетки, а также с помощью воды возможен транспорт этих веществ как внутри клетки, так и обмен многими веществами с окружающей средой.
26. Обмен веществ включает в себя, конечно, и обмен воды. Совокупность процессов всасывания воды в желудке и кишечнике, распределение ее между тканями организма и выделение через почки, легкие, кожу – в этом и состоит сущность водного обмена. Клетки и межклеточные вещества живых тканей представляют собой сложные системы, отдельные части которых содержат в качестве необходимого компонента воду.
27. В качестве основного энергетического материала используются углеводы и жиры. Например, сложный углевод гликоген и жиры – это резервы «топлива» в клетке. Они расходуются клетками после некоторого периода голодания организма. Например, утром после сна идет активное использование жиров, которые вначале распадаются на глицерин и жирные кислоты.
28. Белки участвуют в обменных процессах и являются уникальным биологическим материалом для построения всех клеток организма, в том числе клеток крови, гормонов и клеток-антител, уничтожающих вредные микробы и вирусы. Кроме того, белки помогают «раскрыться» полезным свойствам других питательных веществ, а если организму не будет хватать жиров и углеводов, то обеспечат его еще и энергией.
29. Белки выполняют широкий спектр функций внутри организмов, включая катализ метаболических реакций, репликацию ДНК, реагирование на раздражители, обеспечение структуры клеток и организмов и транспортировку молекул из одного места в другое. Белки отличаются друг от друга прежде всего последовательностью аминокислот, которая определяется последовательностью нуклеотидов их генов и которая обычно приводит к сворачиванию белка в специфическую трехмерную структуру, определяющую его активность.
30. Биологические функции белков. 1. Структурная (кератин волос и ногтей, коллаген соединительной ткани, муцины слизистых выделений). 2. Каталитическая (ферменты) 3. Транспортная (гемоглобин, миоглобин, альбумины. сыворотки) 4. Защитная (антитела, фибриногены крови) 5. Сократительная (актин, миозин мышечной ткани) 6. Гормональная (инсулин, гастрин) 7. Резервная / Питательная / Запасная (овальбумин).
31. Ферменты (энзимы) – это белковые вещества, играющие очень важную роль в различных биохимических процессах в организме. Они необходимы для переваривания пищевых продуктов, стимуляции деятельности головного мозга, процессов энергообеспечения клеток, восстановления органов и тканей.
32. Практически все белки построены из 20 α-аминокислот, принадлежащих к L-ряду, и одинаковых практически у всех организмов. Аминокислоты в белках соединены между собой пептидной связью — CO — NH—, которая образуется карбоксильной и α-аминогруппой соседних аминокислотных остатков: две аминокислоты образуют дипептид, в котором остаются свободными концевые карбоксильная (—COOH) и аминогруппа (H₂N—), к которым могут присоединяться новые аминокислоты, образуя полипептидную цепь.
33. Первичная структура белка – это линейное объединение аминокислот, которые соединяются с помощью пептидной связи. Мономерами всех белковых молекул являются аминокислоты, а сами молекулы представляют собой линейные гетерополимеры различной длины.

34. Вторичная структура белка – это способ укладки полипептидной цепи в более компактную структуру, при которой происходит взаимодействие пептидных групп с образованием между ними водородных связей. Формирование вторичной структуры вызвано стремлением пептида принять конформацию с наибольшим количеством связей между пептидными группами.
35. Это трехмерная архитектура полипептидной цепи – особое взаимное расположение в пространстве спиралеобразных, складчатых и нерегулярных участков полипептидной цепи. У разных белков третичной структуры различна. В формировании третичной структуры участвуют дисульфидные связи и все слабые типы связей.
36. Аминокислоты являются строительными блоками белка. Белки – это длинные цепочки аминокислот. В организме есть тысячи различных белков, каждый из которых выполняет важную работу и имеет свою собственную последовательность аминокислот. Последовательность заставляет белок принимать разные формы и выполнять разные функции в организме.
37. Аминокислоты соединяются между собой связями, которые называются пептидными. Пептидная связь – это связь между α -карбоксильной группой одной аминокислоты и α -аминогруппой другой аминокислоты.
38. Огромное количество белков и специфичность их функций (например, ферменты, белковые каналы) и строения (глобулярные и фибриллярные) объясняются комбинацией аминокислот в их первичной структуре. Всего существует 20 аминокислот, образующих белки, а возможных комбинаций этих аминокислот - в тысячи раз больше. Как правило, все белки довольно длинные и состоят из сотен аминокислот.
39. Углеводы – природные органические соединения, состоящие из молекул углерода и воды. Для нашего организма углеводы являются основным «топливом», обеспечивающим энергией все процессы, происходящие в теле человека. Наш организм способен запасать углеводы в виде гликогена, который откладывается в печени и мышцах. Углеводы участвуют в синтезе заменимых аминокислот, являются материалом для роста клеток и питанием для мозга.
40. Их основные функции таковы: являются важнейшим источником энергии; входят в структуру клеточных мембран, в состав тканей, включая нервную; растворяют жизненно важные витамины и способствуют их усвоению. Жиры предохраняют организм человека от переохлаждения, улучшают вкус пищи и дают чувство длительного насыщения.
41. Мономеры - это атомы, группы атомов или небольшие молекулы, способные образовывать устойчивые цепочки. Полимеры - это вещества, молекулы которых состоят из большого количества одинаковых "звеньев" - мономеров.
42. Биополимеры: белки, нуклеиновые кислоты, полисахариды
 - 1) Белки - катализируют протекание биохимических реакций, выполняют структурную или механическую функцию, создают сигнальные системы клеток, иногда выполняют энергетические функции.
 - 2) Нуклеиновые кислоты (ДНК, РНК) - ДНК сохранение и передача наследственной информации; РНК (иРНК, тРНК, рРНК) - реализации наследственной информации
 - 3) Полисахариды (высокомолекулярные углеводы) - структурные полисахариды (целлюлоза, хитин) придают клеточным стенкам клеток прочность, резервные полисахариды (крахмал, гликоген, галактоманнаны) по необходимости расщепляются на моносахариды и используются организмом.
43. Мономеры - это небольшие молекулы, которые могут соединяться друг с другом повторяющимся образом, образуя более сложные молекулы, называемые полимерами. Мономеры образуют полимеры путем образования химических связей или супрамолекулярного связывания в процессе, называемом полимеризацией.

44. Полимерные молекулы образуются в процессе реакции полимеризации, которая может быть запущена воздействием на мономеры внешних факторов подразделяющихся по типу воздействия на: термические, фотохимические, радиационные и инициированные.
45. Белки — это основные строительные блоки организма. Они являются необходимыми для роста и развития клеток, тканей и органов. Белки состоят из аминокислот, которые соединяются в цепочки, образуя сложные структуры. Белки выполняют множество функций в организме, в том числе участвуют в образовании антикорпусов, гормонов, ферментов и транспортируют кислород и питательные вещества в клетки. Крахмал и клетчатка являются полисахаридами, то есть сложными углеводами.
46. Нуклеиновые кислоты являются биополимерами, которые состоят из мономеров — нуклеотидов. Молекула нуклеотида состоит из трех составных частей: из пятиуглеродного сахара — пентозы, из азотистого основания и остатка фосфорной кислоты
47. В природе существует всего 2 вида нуклеиновых кислот, известные всем: ДНК и РНК, которые являются основными структурными единицами генов. ДНК и РНК это биополимеры, которые хранят, передают и реализуют всю наследственную информацию клетки.
48. В нуклеотидах обнаружено 2 класса азотистых оснований, являющихся производными двух ароматических гетероциклических соединений - пурина и пиримидина. Пурин - производное пиримидина, молекула состоит из конденсированных колец пиримидина и имидазола. Два нуклеотида, соединяясь, образуют динуклеотид путем конденсации, в результате которой между фосфатной группой одного нуклеотида и сахаром другого возникает фосфорнодиэфирный мостик.
49. ДНК — макромолекула, полимер нуклеиновых кислот, сформированных из трех компонентов: пятиуглеродного сахара дезоксирибозы, азотсодержащего основания и фосфатной группы. Основания бывают двух типов: пуриновые и пиримидиновые. В ДНК присутствуют два пуриновых основания, аденин (А) и гуанин (Г), и два пиримидиновых, тимин (Т) и цитозин (Ц).
50. Рибонуклеиновая кислота (РНК) — это одонитевой биополимер, в качестве мономеров которого выступают нуклеотиды. Матрицей для синтеза новых молекул РНК являются молекулы дезоксирибонуклеиновой кислоты (транскрипция РНК). Хотя в ряде случаев возможен и обратный процесс (образование новых ДНК на матрице РНК в ходе репликации некоторых вирусов). Также основой для биосинтеза РНК могут быть другие молекулы рибонуклеиновой кислоты (репликация РНК). В транскрипции РНК, происходящей в ядре клетки, участвует целый ряд ферментов, наиболее значимым из которых является РНК-полимераза.
51. Комплементарность в целом – взаимное соответствие. Комплементарность в ДНК – это пространственная взаимодополняемость мономеров ДНК нуклеотидов (цитозин, гуанин, тимин и аденин), приводящая к образованию связей между ними, причем цитозин комплементарен гуанину, а тимин – аденину.
52. Репликация – это процесс самоудвоения ДНК. Синтез ДНК протекает в ядре в S-фазу клеточного цикла и предшествует делению клетки. Синтез ДНК происходит одновременно на обеих цепях ДНК. В основе – принцип комплементарности. Процесс является полуконсервативным, так как по завершении репликации каждая дочерняя молекула ДНК содержит одну родительскую и одну вновь синтезированную цепь.
53. Основные отличия молекул ДНК и РНК: молярная масса молекулы: ДНК > РНК; функция: молекула ДНК хранит наследственную информацию, РНК — переносит ее; количество цепей: ДНК — двухцепочечная молекула, РНК — одноцепочечная; местонахождение в клетке: ДНК — ядро, РНК — ядро и цитоплазма; сахар: ДНК — дезоксирибоза, РНК — рибоза.
54. Всего выделяют три разновидности РНК: информационную (иРНК), транспортную (тРНК) и рибосомальную (рРНК). Содержание всех видов РНК клетке в пересчете на

- массу в 5—10 раз больше, чем содержание ДНК. Это объяснимо предназначением НК. ДНК только хранит генетическую информацию, которая может многократно копироваться. Молекулы РНК участвуют в синтезе всех белков организма, которые постоянно обновляются.
55. **Функции РНК** 1. Информационная (1950-е гг): передача информации о структуре белка от ДНК; хранение информации примерно у 80% вирусов живых организмов (выполняют роль ДНК). 2. Каталитическая (1982 г): р-РНК, РНК некоторых вирусов являются рибозимами или РНК-ферментами. 3. Регуляторная (1990-е гг): малые РНК отвечают за работу генов в ядре и синтез белка в цитоплазме. Таким образом, РНК сочетает свойства: ДНК — принцип комплементарности, за счет которого происходит матричное копирование молекулы; белков — трехмерная структура, позволяющая выполнять различные задачи: катализ, регуляцию, транспорт.
56. **Ответ:** Сходство: - Белки и нуклеиновые кислоты являются биологическими молекулами. - Они состоят из элементов: углерода, водорода, кислорода, азота и фосфора. Различия: - Белки состоят из аминокислот и выполняют различные функции, такие как катализ химических реакций и создание структур в клетке. - Нуклеиновые кислоты, такие как ДНК и РНК, состоят из нуклеотидов и служат для хранения и передачи генетической информации.
57. Аденозинмонофосфат (АМФ), аденозиндифосфат (АДФ) и аденозинтрифосфат (АТФ) относятся к классу соединений, называемых нуклеотидами. Молекула нук-леотида состоит из пятиуглеродного сахара, азотистого основания и фосфорной кислоты. В молекуле АМФ сахар представлен рибо-зой, а основание — аденином. В молекуле АДФ две фосфатные группы, а в молекуле АТФ — три.

Тема 1.3

58. Плазматическая мембрана состоит из липидов и белков. Липиды в мембране образуют двойной слой, а белки пронизывают всю ее толщину, погружены на разную глубину в липидный слой или располагаются на внешней и внутренней поверхности мембраны. К некоторым белкам, находящимся на наружной поверхности, прикреплены углеводы. Белки и углеводы на поверхности мембран у разных клеток неодинаковы и являются своеобразными указателями типа клеток.
59. Основные свойства плазматической мембраны включают защитную функцию, упругость, проницаемость и создание электрохимического градиента. Все эти свойства обеспечивают нормальное функционирование клетки и позволяют ей выполнять свои жизненно важные функции.
60. Клеточная мембрана (также цитолемма, плазмалемма, или плазматическая мембрана) — эластичная молекулярная структура, состоящая из белков и липидов. Отделяет содержимое любой клетки от внешней среды, обеспечивая её целостность; регулирует обмен между клеткой и средой; внутриклеточные мембраны разделяют клетку на специализированные замкнутые отсеки — компартменты или органеллы, в которых поддерживаются определённые условия среды.
61. Избирательная проницаемость означает, что некоторые вещества (используемые клеткой, например, для питания или других процессов) могут проходить через клеточную мембрану, а другие (ненужные, опасные) — нет. Причём мембрана может даже отчасти регулировать этот процесс.
62. Вещества поступают в клетку сквозь клеточную оболочку в виде растворов из других клеток, окружающей среды и межклеточников. Оболочка живой клетки устроена так, что проницаема для одних веществ и непроницаема для других. Таким образом клетка получает все нужное для себя.
63. Цитоплазма окружена клеточной или цитоплазматической мембраной. Она состоит из двух белковых, так называемых электронно-плотных, слоев, между которыми расположен менее плотный (светлый) слой липидов. Эта трехслойная ультраструктура лежит в основе элементарной мембраны клеточных органелл.

64. Плазмолиз — это явление, которое происходит в клетке, когда она теряет воду и главные вещества, содержащиеся в ней, сокращаются. В результате плазмолиза клетка изменяет свою форму, теряет прочность и неспособна выполнять свои функции нормально. Плазмолиз может происходить при недостатке воды в окружающей среде или при неправильной работе клетки. Он часто наблюдается в растительных клетках, особенно в листьях, стеблях и корнях.
65. ТУ РГОР, напряжённое состояние клеточной оболочки, создаваемое гидростатич. давлением внутриклеточной жидкости. В растит. клетках внутр. давление на клеточную стенку превышает давление на неё наружного раствора. У большинства растений тургорное давление лежит в пределах 5–10 атм, у галофитов, грибов – 50–100 атм.
66. Гипертонические растворы (*Solutiones hypertonicae*)— растворы, осмотическое давление которых выше осмотического давления плазмы крови. В качестве Г. р. используют растворы солей щелочных и щелочноземельных металлов, глюкозы, мочевины и других веществ. Концентрация этих растворов превышает физиол. концентрацию: для хлорида натрия она выше 0,85%, для мочевины выше 1,65%, для глюкозы выше 5,14% (см. Изотонические растворы).
67. Гипотонический раствор — раствор, имеющий меньшее осмотическое давление по отношению к другому, то есть обладающий меньшей концентрацией вещества, не проникающего через мембрану. При погружении клетки в гипотонический раствор, происходит осмотическое проникновение воды внутрь клетки с развитием её гипергидратации — набухания с последующим цитолизом.
68. Изотонические растворы — водные растворы, изотоничные плазме крови. Простейшим раствором такого типа является так называемый физиологический раствор («физраствор») — водный раствор хлорида натрия (NaCl) с массовой долей $\omega(\text{NaCl}) \approx 0,9\%$. Название это очень условное, так как «физраствор» не содержит многих веществ (в частности, солей калия), необходимых для физиологической деятельности тканей организма.
69. Изотонические растворы также называются «физиологическими». Это название говорит о том, что их состав и свойства близки к физиологическим условиям организма. Они обеспечивают оптимальное равновесие между водой и электролитами в клетках, что необходимо для нормальной работы организма.
70. Солевые слабительные могут содержать один или несколько из следующих ингредиентов: гидроксид магния, сульфат магния, цитрат магния, фосфат натрия и сульфат натрия.
71. Благодаря высокой концентрации соли в повязке, она создает оптимальные условия для регенерации тканей и стимулирует обменные процессы. При нанесении гипертонической солевой повязки на рану происходит активация кровообращения и усиление обмена веществ в тканях. Это способствует увеличению поступления кислорода и питательных веществ к месту повреждения, что способствует быстрому образованию новых клеток и тканей.
72. Включения цитоплазмы — это необязательные компоненты клетки, появляющиеся и исчезающие в зависимости от интенсивности и характера обмена веществ в клетке и от условий существования организма. Включения имеют вид зерен, глыбок, капель, вакуолей, гранул различной величины и формы. Их химическая природа очень разнообразна. В зависимости от функционального назначения включения объединяют в группы: трофические; секреты; инкреты; пигменты; экскреты и др. специальные включения (гемоглобин)
73. Органеллы представляют собой части клетки микроскопических размеров, которые отвечают за выполнение определенной функции внутри клетки любой степени сложности.

74. Общее - это одномембранные органоиды отличия - ЭПС (гранулярная или шероховатая - синтез белка), Гольджи - упаковка органических молекул, образование первичных лизосом.
75. К немембранным органеллам клетки относятся центриоли, микротрубочки, филаменты, рибосомы и полисомы. Центриоли (centrioli), обычно их две (диплосома), представляют собой мелкие тельца, окруженные плотным участком цитоплазмы. От каждой центриоли лучеобразно отходят микротрубочки, получившие название центросферы.
76. Митохондрии — органеллы энергообеспечения метаболических процессов в клетке. Размеры их варьируют от 0,5 до 5-7 мкм, количество в клетке составляет от 50 до 1000 и более. В гиалоплазме митохондрии распределены обычно диффузно, однако в специализированных клетках сосредоточены в тех участках, где имеется наибольшая потребность в энергии. Например, в мышечных клетках и симпластах большие количества митохондрий сосредоточены вдоль рабочих элементов — сократительных фибрилл. В клетках, функции которых сопряжены с особо высокими энергозатратами, митохондрии образуют множественные контакты, объединяясь в сеть, или кластеры (кардиомициты и симпласты скелетной мышечной ткани).
77. Строение пластид: 1 — наружная мембрана; 2 — внутренняя мембрана; 3 — строма; 4 — тилакоид; 5 — грана; 6 — ламеллы; 7 — зерна крахмала; 8 — липидные капли. Пластиды характерны только для растительных клеток. Различают три основных типа пластид: лейкопласты — бесцветные пластиды в клетках неокрашенных частей растений, хромопласты — окрашенные пластиды обычно желтого, красного и оранжевого цветов, хлоропласты — зеленые пластиды.
78. Функция хлоропластов: фотосинтез. Функция лейкопластов: синтез, накопление и хранение запасных питательных веществ. Функция хромопластов: окрашивание цветов и плодов и тем самым привлечение опылителей и распространителей семян.
79. Эндоплазматическая сеть (ЭР) является важнейшей ячейкой органеллы, преимущественно встречающаяся в эукариотических клетках, и является неотъемлемой частью многочисленных клеточных процессов. Это крупнейшая мембраносвязанная органелла, происходящая из ядерной оболочки клетки. Основные функции ЭР включают синтез белка, модификацию, синтез липидов и регуляцию кальция, гомеостаза и секреция. Эта органелла отличается обширной сетью мембранных трубочек и листов, которые являются неотъемлемой частью ее функции.
80. Рибосома — это клеточная структура, которая собирает белки путем соединения аминокислот на основе генетических инструкций информационной РНК (мРНК).
81. Аппарат Гольджи – одномембранная, микроскопическая органелла эукариотической клетки, которая предназначена для завершения процессов синтеза клетки и обеспечивает вывод образовавшихся веществ.
82. В некоторых случаях строение комплекса Гольджи связано с зернисто-сетчатой структурой. Располагаются такие варианты непосредственно у ядра и имеют вид колпачка.
83. Лизосомы («лизис» — расщепление, «сома|сома» — тело) — это органеллы эукариотических клеток. По строению представляют собой мембранные мешочки (визукулы, пузырьки), содержащие множество ферментов, расщепляющих сложные органические вещества. Основными функциями лизосом являются клеточное пищеварение, уничтожение ненужных клетке органоидов, саморазрушение клетки, секреция веществ за пределы клетки.
84. Они принимают участие в переваривании пищи, полученной с помощью фагосом, известных как межклеточное переваривание. Лизосомы высвобождают свои ферменты наружу посредством экзоцитоза для осуществления внеклеточного переваривания. Лизосомы разрушают препятствующие структуры. Расщепляя клеточные компоненты, лизосомы помогают перерабатывать питательные вещества и биомолекулы обратно в клетку. Этот процесс переработки имеет решающее значение для сохранения энергии и

синтеза необходимых молекул. В сперматозоидах лизосомы обеспечивают ферменты для разрушения ограничивающей мембраны яйцеклеток. Лизосомы разрушают поглощенный материал, помогая организму защищаться от инфекций. Гранулы лейкоцитов получают из лизосом. Лизосомы вызывают разрушение стареющих и мертвых клеток.

85. Клеточный центр (центросома) — это немембранная органелла в клетках эукариот. Центросома (клеточный центр) выполняет важнейшие функции в клетке: У простейших организмов формирует органоиды, которые предоставляют возможность передвигаться по водной среде. Эти органоиды называются жгутиками. У эукариотических клеток отвечает за образование ресничек, которые делают возможной кожную рецепцию — то есть восприятие внешних раздражителей кожными покровами. Играет важную роль в митотическом делении клеток за счет того, что формирует нити веретена и способствует равному распределению информации ДНК между дочерними клетками. Органеллы, составляющие центросомы, то есть центриоли, участвуют в образовании микротрубочек, которые являются важными элементами опорно-сократительного аппарата. Клеточный центр и его особенности важны для медицины: так, увеличение количества центросом в клетке свидетельствуют о наличии злокачественной опухоли.
86. Ядро атома состоит из двух типов частиц, положительно заряженных частиц, называемых протонами, и нейтрально заряженных частиц, называемых нейтронами. Протоны + нейтроны в атоме представляют ядро атома. Ядро атома представлено через ZXA , где X - ядро атома, Z - атомный номер и A - массовое число.
87. Хроматин — это масса генетического вещества, состоящая из ДНК и белков, которые конденсируются с последующим образованием хромосом в процессе деления клеток эукариот.
88. Ядро - центральная органелла клеток эукариотических организмов, основная функция которого хранение, передача и реализация наследственной информации, также контролирует сам процесс деление клетки. Немаловажной функцией является регулирование всех процессов жизнедеятельности клетки, а также оно принимает участие в образовании РНК и рибосом, последние синтезируют необходимые белки клетки.
89. Клеточное ядро имеет важнейшее значение в жизнедеятельности клетки, поскольку служит хранилищем наследственной информации, содержащейся в хромосомах. Ядро есть в любой эукариотической клетке. Ядро ограничено ядерной оболочкой, отделяющей его содержимое (кариоплазму) от цитоплазмы. Оболочка состоит из двух мембран, разделенных промежутком. Обе они пронизаны многочисленными порами, благодаря которым возможен обмен веществами между ядром и цитоплазмой. В ядре клетки у большинства эукариот находится от 1 до 7 ядрышек. С ними связаны процессы синтеза РНК и тРНК.
90. Хромосома образуется из единственной и чрезвычайно длинной молекулы ДНК, которая содержит группу множества генов. Комплекс белков, связанных с ДНК, образует хроматин. Хроматин — нуклеопротеид, составляющий основу хромосом, находится внутри ядра клеток эукариот и входит в состав нуклеоида у прокариот. Именно в составе хроматина происходит реализация генетической информации, а также репликация и репарация ДНК.
91. Существует четыре основных типа хромосом: метацентрические, субметацентрические, акроцентрические и телоцентрические. Хромосомы находятся в ядре большинства живых клеток и состоят из ДНК, которая плотно скручена в нитевидные структуры. Дополнительные белковые структуры, называемые гистонами, поддерживают молекулу ДНК внутри хромосомы.
92. Кариотип — совокупность признаков (число, размеры, форма и т. д.) полного набора хромосом, присущая клеткам данного биологического вида (видовой кариотип), данного организма (индивидуальный кариотип) или линии (клона) клеток.

93. Аутосома - это одна пара хромосом, аутосомы находятся почти во всех клетках нашего тела. У человека 22 пары аутосом и одна пара половых хромосом (XX или XY). Аутосомы пронумерованы в соответствии с их размерами. Самая большая аутосома - хромосома 1 - содержит примерно 2800 генов; самая маленькая аутосома - хромосома 22 - содержит примерно 750 генов.
94. гетеросомами называют пару хромосом, по которой разнополые организмы отличаются друг от друга. аутосомы- хромосомы, одинаковые для раздельнополых организмов
95. Диплоидный набор хромосом — это совокупность хромосом, свойственных соматическим клеткам, в которой попарно присутствуют все характерные для данного биологического вида хромосомы. В диплоидном наборе хромосом все хромосомы имеют двойников, нуклеопротеидные структуры расположены попарно.
96. Гаплоидный набор хромосом совокупность хромосом, присущая зрелой половой клетке, в которой из каждой пары характерных для данного биологического вида хромосом присутствует только одна; у человека Г. н. х. представлен 22 аутосомами и одной половой хромосомой.

Тема 1.4

97. АССИМИЛЯЦИЯ —такая переработка попадающих извне в растительный или животный организм веществ, в результате к рой последние становятся составной частью клеток организма. А. белков с хим. стороны наиболее загадочная стадия
98. Диссимиляция — это процесс разложения сложных органических веществ с получением энергии. Эта физиологическая функция является неотъемлемой частью обмена веществ у всех живых организмов. Во время диссимиляции, организмы превращают сложные молекулы в более простые и удобные для использования энергии формы.
99. Этапы энергетического обмена:
1. Подготовительный - происходит в цитоплазме клеток. Под действием ферментов полисахариды расщепляются на моносахариды (глюкоза, фруктоза и Др.) , жиры расщепляются до глицерина и жирных кислот, белки - до аминокислот, нуклеиновые кислоты до нуклеотидов. При этом выделяется небольшое количество энергии, которое рассеивается в виде тепла.
 2. Бескислородный (анаэробное дыхание или гликолиз) — многоступенчатое расщепление глюкозы без участия кислорода. Его называют брожением. В мышцах в результате анаэробного дыхания молекула глюкозы распадается на две молекулы пирувиновой кислоты (C₃H₄O₃), которые затем восстанавливаются в молочную кислоту (C₃H₆O₃). В реакциях расщепления глюкозы участвуют фосфорная кислота и АДФ.
100. Основное отличие между дыханием и брожением заключается в их целях и процессах. Дыхание — это физиологический процесс, который обеспечивает жизненно важные функции организма, такие как поступление и удаление газов. Брожение, с другой стороны, является процессом разложения органических веществ под воздействием микроорганизмов или дрожжей, при котором образуется энергия в виде алкоголя или газа.
101. Двумя основными функциями митохондрий являются клеточное дыхание и производство энергии. Эти две особенности являются основной причиной, почему вам нужно дышать и есть. Вашим митохондриям требуется как кислород из воздуха, так и глюкоза и жир из пищи для выработки энергии в форме АТФ. Помимо производства энергии и клеточного дыхания, митохондрии играют роль в других функциях, включая гомеостаз кальция, рост клеток, деление клеток и гибель клеток. Они участвуют в поддержании функции нервной системы, в выработке тепла, являются основным клеточным органом для метаболических функций в цикле Кребса и других дыхательных циклах. Они находятся в синтезе биомолекул.

102. Главное преимущество дыхания состоит в том, что энергия окисляемого вещества - субстрата, на котором микроорганизм растет, используется наиболее полно. Поэтому в процессе дыхания перерабатывается гораздо меньше субстрата для получения определенного количества энергии, чем, например, при брожениях.
103. Автотрофная ассимиляция — это форма ассимиляции, при которой из неорганических веществ строятся органические вещества организма. Другая форма ассимиляции, при которой органические вещества, созданные организмом, строятся из органических веществ — гетеротрофная.
104. Гетеротрофная ассимиляция — один из наиболее важных процессов, обеспечивающих выживание и развитие многих организмов. Она является основным способом получения энергии и необходимых питательных веществ. В отличие от автотрофной ассимиляции, при которой организмы способны синтезировать органические вещества из неорганических веществ, гетеротрофные организмы получают энергию и питательные вещества из органических веществ других организмов.
105. Фотосинтез — процесс, при котором в клетках, содержащих хлорофилл, под действием энергии света образуются органические вещества из неорганических. При фотосинтезе растение поглощает углекислый газ и воду, синтезирует органические вещества и выделяет кислород, как побочный продукт фотосинтеза.
106. Сложный процесс фотосинтеза состоит из двух фаз: световой и темновой. Как понятно из названия, световая (светозависимая) фаза происходит с участием квантов света. Название темновая фаза вовсе не означает, что процесс происходит в темноте. Более точное определение — светонезависимая.
107. Способны к фотосинтезу в основном, зеленые растения. Но кроме них также способны и другие организмы, например Бактерии - - цианобактерии, зеленые бактерии, пурпурные бактерии. Эти бактерии производят фотосинтез с участием пигмента бактериохлорофилла.
108. Роль фотосинтеза в жизни Земли заключается в его способности захватывать энергию из окружающей среды и превращать ее в питательные вещества. Затем растения используют эти вещества для роста, размножения и обеспечения своей жизнедеятельности. Фотосинтез имеет большое значение для экосистем на Земле, так как без его наличия возможны невозвратные изменения в природе.
109. Хемосинтез — это процесс, при котором некоторые организмы, обычно бактерии, используют химическую энергию вместо солнечного света для получения органических соединений из неорганических веществ. В этом процессе энергия получается в результате окисления неорганических молекул, таких как сероводород или метан, и используется для производства органических молекул, таких как сахара, аминокислоты и липиды.
110. Самое главное отличие хемосинтеза от фотосинтеза является отсутствие необходимости в свете. Фотосинтез не осуществляется без света. Данный тип питания происходит только на свету. Хемосинтез происходит за счёт поглощения энергии, а не света.
111. И фотосинтез, и хемосинтез представляют собой самые базовые, основные процессы, которые протекают в живых организмах. Именно они предоставляют возможность организовать необходимые источники жизнедеятельности для организмов, которые относятся к автотрофным (т.е. растительные организмы и некоторые бактерии). Такие организмы и работают в качестве основного источника пищи, являясь непосредственной начальной точкой пищевой пирамиды, для других организмов: гетеротрофов и сапротрофов.

112. В определении структуры синтезируемого белка ДНК играет решающую роль. Именно в ДНК содержится информация о первичной структуре молекулы. Структура белка — это определённый порядок нуклеотидов в молекулах нуклеиновых кислот. Именно порядок введения задаёт аминокислотных остатков в полипептидную цепь в ходе ее синтеза. Исследования наглядно демонстрируют, что каждая из аминокислот в полипептидной цепи кодируется последовательностью.
113. Это многостадийный процесс синтеза и созревания белков, протекающий в живых организмах. В биосинтезе белка выделяют два основных этапа: синтез полипептидной цепи из аминокислот, происходящий на рибосомах с участием молекул мРНК и тРНК, и посттрансляционные модификации полипептидной цепи. Процесс биосинтеза белка требует значительных затрат энергии.
114. Основное место, где происходит синтез белка, — это рибосома, клеточная органелла, состоящая из двух субъединиц. Таких структур в клетке огромное количество, и они в основном расположены на мембранах шероховатой эндоплазматической сети. Сам биосинтез происходит так: образованная в ядре клетки информационная РНК выходит сквозь нуклеарные поры в цитоплазму и встречается с рибосомой.
115. Белки синтезируют все клетки, кроме безъядерных. Структура белка определяется ядерной ДНК. Информация о последовательности аминокислот в одной полипептидной цепи находится в участке ДНК, который называется ген. В ДНК заложена информация о первичной структуре белка. Код ДНК един для всех организмов. Каждой аминокислоте соответствует три нуклеотида, образующих триплет, или кодон. Такое кодирование избыточно: возможны 64 комбинации триплетов, тогда как аминокислот только 20. Существуют также управляющие триплеты, например, обозначающие начало и конец гена.
116. Информация о строении белка передается в цитоплазму особыми молекулами РНК, которые называются информационными (иРНК). Информационная РНК переносится в цитоплазму, где с помощью специальных органоидов — рибосом идет синтез белка. Именно информационная РНК, которая строится комплементарно одной из нитей ДНК, определяет порядок расположения аминокислот в белковых молекулах.
117. Функцией является транспортировка аминокислот к месту синтеза белка. тРНК также принимают непосредственное участие в наращивании полипептидной цепи, присоединяясь — будучи в комплексе с аминокислотой — к кодону мРНК и обеспечивая необходимую для образования новой пептидной связи конформацию комплекса.
118. Биосинтез белка состоит из 2 этапов: Транскрипции и Трансляции 1)В ядре транскрибируется зашифрованная генетическая информация о одном белке с ДНК на и-РНК 2)Трансляция начинается с расположения и-РНК на рибосоме 3)К кодонам и-РНК будут подсоединяться антикодоны т-РНК. 4)т-РНК приносит АК и перетягивает на себя ранее синтезированную цепь белка, освобождая предыдущую т-РНК. 5) Свободная т-РНК, уходя из рабочей зоны рибосомы, передвинет на один триплет цепь и-РНК. 6)Синтез белка закончится тогда, когда в рабочую зону зайдут стоп-кодоны.
119. Ген — элементарная единица наследственности, наименьший неделимый элемент наследственного материала, который может быть передан от родителей потомству как целое и который определяет признаки, свойства или физиологическую функцию организма.
120. Генетический код — это система записи генетической информации о порядке расположения аминокислот в белках в виде последовательности нуклеотидов в ДНК или РНК. Каждая аминокислота белка закодирована в ДНК триплетом — тремя

расположенными подряд нуклеотидами. Каждому триплету нуклеотидов соответствует одна аминокислота в молекуле белка.

121. •Транскрипция — процесс синтеза РНК с использованием ДНК в качестве матрицы, происходящий во всех живых клетках.
122. Трансляция — финальная стадия синтеза рибосомой белка из аминокислот на матрице информационной (или матричной) РНК.
123. Сборка белковых молекул происходит в рибосомах. При этом одна мРНК связывается с несколькими рибосомами, образуя сложную структуру – полисому. На полисоме одновременно идет синтез многих молекул одного белка. Аминокислоты, из которых синтезируются белковые молекулы, доставляются к рибосомам молекулами тРНК.

Тема 1.5

124. Клеточный цикл — это период существования клетки с момента её образования путём деления материнской клетки до собственного деления или гибели.
125. - период между делениями клетки. Состоит из 3-х периодов: G1-постмитотический (пресинтетический); S-синтетический; G2-премитотический (постсинтетический); G0-период.
126. Интерфаза — период клеточного цикла, разделенный на G1-,G0-, S- и G2-фазы. Во время интерфазы идёт подготовка к делению: растёт, удваивает количество цитоплазмы, клеточных белков и органелл. В S-фазе происходит удвоение ДНК и центросом.
127. амитоз; митоз; мейоз
128. Митоз происходит при завершении двух отдельных и несхожих процессов. В ходе первого процесса, который иногда называется кариокинез (греч. karyo — ядро; kinesis — деление), реплицированные хромосомы распределяются по двум отдельным дочерним ядрам. При втором процессе, называемом цитокинез, цитоплазма разделяется между этими двумя ядрами и образуются две отдельных дочерних клетки. Исторически деление ядра подразделяется на несколько фаз, в зависимости от структуры и положения хромосом.
129. В метафазе хромосомы состоят из 2-х хроматид, в анафазе хроматиды разделяются и расходятся к разным полюсам клетки.
130. Биологическое значение митоза заключается в том, что он обеспечивает постоянство числа хромосом во всех клетках организма. В процессе митоза происходит распределение ДНК хромосом материнской клетки строго поровну между возникающими из нее двумя дочерними клетками. В результате митоза все клетки тела, кроме половых, получают одну и ту же генетическую информацию. Такие клетки называются соматическими (от греч. "сома" - тело).
131. Подготовка клетки к делению состоит из трех периодов:
Пресинтетический – 2-3 часа, клетка растет и накапливает энергию
Синтетический – 6- 10 часов, удвоение ДНК называют репликацией или редупликацией , синтез белков, увеличение РНК, удвоение центриолей
Постсинтетический – 2-5 часов, накапливается энергия, синтезируются белки микротрубочек
132. Во время интерфазы происходит репликация генетического материала - образуется точная копия материнской ДНК. Удвоенная хромосома состоит из 2-х половинок, содержащих по одной двуцепочечной молекуле ДНК.
133. В результате репликации происходит идентичное удвоение молекул ДНК. Этот процесс происходит перед делением клетки (в интерфазе) . После репликации каждая хромосома состоит из двух сестринских (одинаковых) хроматид. В метафазе хромосомы выстраиваются в плоскости экватора и к ним присоединяются нити веретена деления. В анафазе эти нити сокращаются, хромосомы разрываются на две хроматиды и эти

сестринские хроматиды одновременно расходятся к полюсам клетки. После разъединения хроматиды становятся самостоятельными, и, когда они достигают полюсов клетки, их называют хромосомами. В результате у каждого полюса собирается набор хромосом идентичный материнскому, причем одинаковый у обоих полюсов. В основе упорядоченного распределения хромосом - РЕПЛИКАЦИЯ (самоудвоение ДНК)

134. У всего живого деление клеток обеспечивает рост и размножение. Но высшие растения и грибы еще и передвигаются с помощью деления клеток, через рост в определенном направлении; и у них нет других способов активно передвигаться.

Тема 2.1

135. Незаменимые аминокислоты – это те вещества, которые не могут синтезироваться организмом самостоятельно и не заменяются никакими другими веществами. Именно поэтому стоит позаботиться о том, чтобы они регулярно попадали в организм с продуктами питания. заменимые аминокислоты синтезируются организмом в процессе метаболизма, извлекаясь в достаточном количестве из других органических веществ.
136. Белки, жиры, углеводы - это сложные органические соединения. Они необходимы для питания, роста организма. Из белка вообще состоит все наше тело. Мы - сплошной белок. Углеводы - самая быстрая энергия. Жиры играют огромную роль в гормонах. Белки, жиры и углеводы - сложные вещества, составляющие большую часть массы всех живых организмов.
137. При снижении уровня глюкозы в крови, головной мозг страдает прежде всего, так как его клетки требуют больших количеств глюкозы для поддержания своей активности. В отличие от других органов, головной мозг не может эффективно использовать другие источники энергии, такие как жиры или белки.
138. Минеральные вещества нужны для поддержания кислотно-щелочного равновесия в организме, создания определенной концентрации ионов водорода в тканях и клетках, межтканевых и межклеточных жидкостях, а также для придания им осмотических свойств, обеспечивающих нормальное протекание обмена веществ. Большое значение имеют минеральные вещества в образовании белка.
139. Человеческие клетки и биологические жидкости в основном сделаны из воды, как универсального растворителя. За счет наличия в организме достаточного количества воды регулируется температура тела, поддерживается гибкость мышц и суставов, постоянно осуществляется приток крови к почкам и вымываются отходы. По оценкам экспертов, большинство людей в критических случаях не могут прожить без воды более нескольких дней, максимум одну неделю.
140. Витамины— это биологически высокоактивные органические вещества, которые необходимы для питания человека. В организме человека витамины, за редким исключением, не вырабатываются и не накапливаются, поэтому необходимо, чтобы они постоянно поступали с пищей. Потребность в витаминах должна обеспечиваться прежде всего за счет натуральных витаминов, содержащихся в продуктах. Источниками витаминов являются продукты как растительного, так и животного происхождения. Однако при повышенной потребности в витаминах, для ускорения восстановительных процессов, для повышения работоспособности можно прибегать и к витаминным препаратам. В настоящее время известно более 20 витаминов. Многие из них хорошо изучены и установлены нормы потребности их в зависимости от возраста человека.
141. Гиповитаминозы – болезни, обусловленные недостаточным поступлением витаминов с пищей или неполным их усвоением. Авитаминозы – болезни, возникающие при полном отсутствии витаминов в пище или полном нарушении их усвоения. Гипервитаминозы – болезни, связанные с поступлением в организм чрезмерно больших количеств витаминов.

Тема 2.2

142. Размножение (или размножение, или размножение) – это биологический процесс, посредством которого новые индивидуальные организмы - "потомки" – производятся от

своих "родителей" или родителей. Размножение является фундаментальной чертой всей известной жизни; каждый отдельный организм существует как результат размножения.

143. Бесполом называется размножение, которое происходит без образования гамет. В нём участвует одна особь, а генотип потомства такой же, как у родительской особи. При бесполом размножении не нужно искать партнёра, потомство может оставить любая особь в любом месте. Возникает огромное количество потомков. Недостаток этой формы размножения — идентичность всего потомства. При резком изменении условий все организмы могут погибнуть.
144. У многоклеточных организмов различают пять основных способов бесполого размножения: фрагментация вегетативное размножение почкование полиэмбриония спорообразование
145. Половое размножение - это когда взаимодействуют мужские и женские особи, происходит оплодотворение, в результате слияния двух клеток образуется зигота. Бесполое размножение - вегетативное (усы, черенки, споры), партеногенез - размножение женских особей без самцов.
146. Раздельнополые организмы имеют две особи разного пола, менять свой пол они не могут и имеют в своем теле только один орган, способный синтезировать мужские или женские гаметы. К таким существам относятся млекопитающие, включая человека, птицы, некоторые рыбы, растения, насекомые.
147. Мейоз – это процесс деления клеточных ядер, приводящий к уменьшению числа хромосом вдвое и образованию гамет.
148. Основное различие между митозом и мейозом заключается в том, что митоз - это эквационное деление, при котором ядро делится с образованием двух ядер с тем же числом и типом хромосом, что и родительская клетка, в то время как мейоз - это редукционное деление, при котором ядро делится с образованием четырех ядер с половиной числа хромосом родительской клетки.
149. Партеногенез является половым способом размножения. К этому типу размножения партеногенез относится потому, что в этом процессе участвует пусть одна, но половая клетка - яйцеклетка. Она не сливается с мужскими половыми клетками - сперматозоидами, то есть не оплодотворяется. И вот из этой неоплодотворенной женской клетки и развивается новый организм. Этот вид размножения, по предположениям ученых, возник в процессе эволюции раздельнополости. Партеногенезом размножаются пчелы, некоторые виды улиток, нематоды, коловратки, муравьи, термиты, комодские вараны.

Тема 2.3

150. Онтогенез – это индивидуальное развитие организма. Это совокупность последовательных морфологических, физиологических и биохимических преобразований, которые претерпевает организм от момента его появления до конца жизни. Онтогенез включает рост, то есть увеличение массы и размеров организма, а также дифференцировку. Термин «онтогенез» был введен в 1866 году Т. Геккелем. Онтогенез представляет собой реализацию наследственной информации.
151. Эмбриональное развитие человека, или эмбриогенез человека, - это развитие и формирование человеческого эмбриона. Он характеризуется процессами клеточного деления и клеточной дифференцировки эмбриона, которые происходят на ранних стадиях развития. С биологической точки зрения, развитие человеческого тела влечет за собой рост от одноклеточной зиготы до взрослого человека.
152. Старость представляет собой закономерную стадию индивидуального развития, по достижении которой организм приобретает определенные изменения во внешнем виде и

физическом состоянии. Смерть как биологическое понятие является выражением необратимого прекращения жизнедеятельности организма. С наступлением смерти человек превращается в мертвое тело, труп.

153. Системный подход к проблеме старения Методология - это отражение уровня развития науки как способа мышления, способа отражения мира. Практически во всех областях науки сейчас осознаны новые принципы, характерные для современной науки вообще
154. Период острой гипоксии, когда уже произошла остановка кровообращения и (или) дыхания, но кора головного мозга еще не погибла, называют клинической смертью. Данное состояние потенциально обратимо, поскольку, если восстановить перфузию мозга оксигенированной кровью, жизнеспособность мозга сохранится. Если же оксигенация мозга не восстановится, то нейроны коры погибнут, что будет знаменовать собой наступление биологической смерти, необратимого состояния, при котором спасение человека уже невозможно.

Тема 2.4

155. Наследственность – способность организмов передавать свои признаки и особенности развития потомству. Изменчивость – разнообразие признаков среди представителей данного вида, а также свойство потомков приобретать отличия от родительских форм. Генетика – наука о закономерностях наследственности и изменчивости.
156. Генетика - это наука, изучающая наследственность и ее изменения, передаваемые от одного поколения к другому. Она включает в себя множество тем, связанных с генами, хромосомами, мутациями, наследованием и эволюцией. Современная генетика играет важную роль в медицине, помогая выявлять генетические болезни, а также понимать механизмы их возникновения и распространения.
157. Среди основных методов диагностики генетических заболеваний выделяют: Генеалогический метод Близнецовый метод Цитогенетический метод Биохимический метод Популяционно-статистический метод Метод генетики соматических клеток Молекулярно-генетический метод
158. Основными свойствами наследственного материала являются: Способность кодировать информацию (генетический код). Способность воспроизводить информацию (репликация). Способность реализовать информацию (трансляция). Способность правильно сохранять информацию (репарация). Способность передавать информацию (транскрипция). Способность изменять информацию (мутация и генетическая рекомбинация).
159. Нуклеиновые кислоты являются макромолекулами, т.е. отличаются большой молекулярной массой. Это полимеры, состоящие из мономеров — нуклеотидов, включающих три компонента: сахар (пентозу), фосфат и азотистое основание (пурин или пиримидин). К первому атому углерода в молекуле пентозы С-1' присоединяется азотистое основание (аденин, гуанин, цитозин, тимин или урацил), а к пятому атому углерода С-5' с помощью эфирной связи — фосфат; у третьего атома углерода С-3' всегда имеется гидроксильная группа — ОН

Тема 2.5

160. Гомогаметный пол и гетерогаметный пол — это понятия, которые используются в биологической науке для обозначения различий между полами особей вида. Генетический пол определяется набором хромосом у каждого пола, и в зависимости от этого различают гомогаметные особи (XX или ZZ) и гетерогаметные особи (XY или WZ).

161. признаки пола определяются набором половых хромосом, а их в гаметах - половых клетках - половина, только при оплодотворении в зиготе - оплодотворённом яйце - полный набор хромосом, в т. ч. и половых
162. Структура популяции — это распределение особей по территории, соотношения групп по полу, возрасту, морфологическим, физиологическим, поведенческим и генетическим особенностям. Структура популяции не стабильна. От того, какова структура популяции в данный период времени, во многом зависит направление ее дальнейших изменений. Различают следующие структуры популяций: · половую структуру, · возрастную структуру, · пространственную структуру, · этологическую структуру, · генетическую структуру, · экологическую структуру.
163. Гемизиготность проявляется ряде сцепленных с полом наследственных заболеваний у человека и животных (например, гемофилия и дальтонизм, вызываемые рецессивными, сцепленными с полом генами) Гемизиготность используется в селекционной растениеводческой практике для определения генного состава хромосом путём получения моносомиков — организмов с одной, непарной хромосомой.
164. Скрещивание белоглазой самки и красноглазого самца дрозофилы дает красноглазых самок и белоглазых самцов. Редко это скрещивание может дать всех белоглазых самок и красноглазых самцов. Было обнаружено, что это связано с отсутствием дизъюнкции X-хромосом у самок
165. Сцепленное наследование — наследование признаков, гены которых локализованы в одной хромосоме. Группы сцепления разрушаются при кроссинговере, когда происходит обмен участками гомологичных хромосом в профазу I мейоза. Сила сцепления между генами зависит от расстояния между ними: чем дальше гены располагаются друг от друга, тем выше частота кроссинговера и наоборот.
166. Суммируя данные о независимом и сцепленном наследовании признаков, о наследовании, сцепленном с полом, о связи нарушения поведения хромосом и отклонения от закономерностей наследования признаков у дрозофилы и других организмов, Морган и его сотрудники сформулировали основные положения хромосомной теории наследственности.

Тема 2.6

167. Изменчивость – это способность организма изменять свои внешние и внутренние признаки под влиянием внешней среды. Изменчивость, возникающая в отдельном организме и не передающаяся по наследству, называется модификационной. Изменчивость, возникающая в генотипе и передающаяся следующим поколениям называется генотипической или наследственной.
168. Изменчивость бывает: 1.Ненаследственная (фенотипическая) 2.Онтогенетическая (отражает закономерные изменения в ходе индивидуального развития организма) 3.Наследственная (генотипическая, неопределенная, индивидуальная) 4.Соотносительная - коррелятивная, возникает в результате свойства генов влиять на формирование двух и более признаков (плейотропия). Модификационная (ненаследственная) изменчивость.
169. Мутация – внезапное наследственное изменение какого-либо фенотипического признака, вызванное резким структурным или функциональным изменением. Если мутации происходят в клетках, не относящихся к зародышевой линии, то эти изменения можно классифицировать как соматические мутации. Слово «соматический» происходит от греческого слова soma, что означает «тело», а соматические мутации влияют только на настоящее тело организма.

170. Комбинативную изменчивость представляют процессы, которые обеспечивают индивидуальные наследственные различия особей в результате рекомбинации (новых сочетаний) генов и хромосом. Рекон - предельно малая единица гена, способная к рекомбинации.
171. У родителей первой группы рождаются дети только первой группы. У первой и второй - ребенок первой и второй. У первой и третьей - ребенок первой и третьей. А вот у родителей первой и четвертой рождаются дети второй и третьей т. Е полностью отличаются. В транслокации 21 / 21 рождается ребенок с 100% синдромом. В остальном случае около 5 - 10%.
172. $D = I * V$. D — доза мутагенного фактора I — интенсивность V — время воздействия. Частота мутаций растёт при повышении дозы до определённого предела. Если доза превышает этот предел, много клеток начинает отмирать и поэтому частота мутаций в целом уменьшается. Для мутагенов не существует нижнего порога интенсивности действия, то есть они могут вызывать генетические изменения даже при самых малых дозах.
173. Дезоксирибонуклеиновая кислота (ДНК) — макромолекула, обеспечивающая хранение, передачу из поколения в поколение и реализацию генетической программы развития и функционирования живых организмов. Основная роль ДНК в клетках — долговременное хранение информации о структуре РНК и белков. С химической точки зрения ДНК — это длинная полимерная молекула, состоящая из повторяющихся блоков — нуклеотидов. Каждый нуклеотид состоит из азотистого основания, сахара (дезоксирибозы) и фосфатной группы. Связи между нуклеотидами в цепи образуются за счёт дезоксирибозы и фосфатной группы.

Тема 3.1

174. волюционные взгляды - это зарождение жизни, ее развитие в процессе эволюции, в результате появления прогрессивных черт - популяция выживала, при развитии регрессивных черт - популяция вымирала. А метафизические - это появление готовых форм жизни, допустим, на комете прилетела к нам жизнь и стала существовать. Без эволюционных признаков.
175. Заслуги - Ламарк стал первым биологом, который попытался создать стройную и целостную теорию эволюции живого мира. Кроме ботанических и зоологических работ, Ламарк издал ряд трудов по гидрологии, геологии и метеорологии, Ламарк выдвинул принцип историзма и актуализма в трактовке геологических явлений. Недостатки – он был первым, поэтому его теории были хоть и верны, но еще несовершенны, современник и не понимал и ине были согласнысным.
176. 1) накопление большого научного материала по геологии, палеонтологии, географии, ботанике, зоологии;
 2) создание клеточной теории, открытие закона сохранения и превращения энергии, закона зародышевого сходства;
 3) высокий уровень развития сельского хозяйства в Англии — особенно селекции животных и растений;
 4) собственные наблюдения и открытия Ч. Дарвина во время кругосветного путешествия на корабле «Бигль» и при изучении сельского хозяйства Англии.
 В результате анализа и обобщения этого огромного фактического материала Ч. Дарвин создал эволюционное учение, которое явилось ответом на вопрос многих поколений ученых и мыслителей о происхождении видов.
177. Изменчивость. Наследственность. Искусственный отбор. Борьба за существование. Естественный отбор

178. Чарльз Дарвин различал следующие виды изменчивости: неопределенная, определенная, индивидуальная, коррелятивная, почковые вариации, уродства, изменчивость вследствие "влияния привычки и упражнения и неупражнения органов" и изменчивость вследствие скрещивания. На современном этапе выделяют ненаследственную (определенную, модификационную, фенотипическую) изменчивость и наследственную (неопределенную, индивидуальную, генотипическую).

Тема 3.2

179. Микроэволюция приводит к образованию новых видов, макроэволюция связана с крупными эволюционными изменениями. Макроэволюция - формирование крупных видов. микро-маленькое макро-большое. Микроэволюция приводит к образованию новых видов, макроэволюция связана с крупными эволюционными изменениями - ароморфозами, приводящими к появлению более крупных таксонов - родов, семейств, отрядов, классов, типов и царств.

180. АРОГЕНЕЗ (сопровождается ароморфозом), морфофизиологический прогресс; АЛЛОГЕНЕЗ (сопровождается идиоадаптацией), морфофизиологический прогресс; КАТАГЕНЕЗ (сопровождается дегенерацией), морфофизиологический регресс. Значение видообразования в жизни природы: возможность обживания новой среды обитания, заселения новых экологических ниш. адаптация - видообразование - эволюция. Популяция (лишнее). приспособленность - микроэволюция-макроэволюция. Популяция (лишнее, она не эволюционирует). идиоадаптация, ароморфоз, биологический прогресс. Дегенерация (лишнее, это -регресс). приспособленность - дивергенция - естественный отбор. Искусственный отбор (лишнее, у него другие закономерности).

181. Биологический прогресс — это процесс эволюции вида организмов, при котором в результате изменения окружающей среды имеют место увеличение рождаемости его особей, расширение территории его распространения, видообразование на его основе.

182. Эволюционное движение, при котором происходит сокращение ареала, уменьшение численности особей из-за неприспособленности к среде обитания, снижение числа видов групп из-за давления других видов, вымирание вида. Палеонтология доказала, что многие виды в прошлом полностью исчезли. Если при биологическом прогрессе некоторые виды развиваются и широко распространяются по всему земному шару, то при биологическом регрессе виды исчезают, не сумев приспособиться к условиям окружающей среды.

183. Методы исследования эволюции: палеонтология, биогеография, морфологические, эмбриологические, генетические, экологические, биохимические методы и методы молекулярной биологии.

184. в биогенетическом законе Ф. Мюллера и Э. Геккеля: индивидуальное развитие особи (онтогенез) до определенной степени повторяет историческое развитие вида (филогенез) , к которому относится данная особь. Известный русский ученый А. Н. Северцов внес важные дополнения в этот закон. Он установил, что в эмбриогенезе повторяются признаки зародышей, а не взрослых особей. Например, жаберные щели у зародыша человека сходны по строению с жаберными щелями рыб, а не с жабрами взрослых рыб. Биогенетический закон имеет очень важное значение, поскольку свидетельствует об общих предках животных, относящихся к различным систематическим группам. Он позволяет использовать данные эмбриологии для воссоздания хода филогенеза.

Тема 3.3

185. В системе животного мира человек занимает следующее положение: царство – Животные, тип – Хордовые, подтип – Позвоночные, класс – Млекопитающие, отряд – Приматы, подотряд – Человекоподобные, секция – Узконосые, надсемейство – Гоминоиды, семейство – Гоминиды, род – Человек, вид – Человек разумный (*Homo sapiens*). Организм человека обладает следующими отличительными признаками, свойственными всем представителям класса млекопитающих.
186. РУДИМЁНТЫ, рудиментарные органы, сравнительно упрощённые, недоразвитые (по сравнению с гомологичными образованиями предковых и близких форм) структуры, утратившие своё осн. значение в организме в процессе филогенеза. Р. закладываются во время зародышевого развития, но полностью не развиваются.
187. Появление у отдельных организмов данного вида признаков, свойственных отдалённым предкам, но отсутствующих у ближайших, то есть утраченных в ходе эволюции. Проявление атавизма в онтогенезе особи объясняется тем, что древние гены (и морфогенетические системы), ответственные за данный признак, сохраняются в геноме, но их действие при нормальном развитии блокируется другими генами (репрессорами). В развитии отдельных особей по различным причинам блокирующее действие может быть снято и признак проявляется вновь.
188. Эволюционное объяснение рудиментов и атавизмов состоит в том, что органы (признаки), ставшие бесполезными для организма, не утрачиваются в одночасье, а могут сохраняться в течение миллионов лет, постепенно редуцируясь и разрушаясь под грузом мутаций (отбор перестает отбраковывать мутации, нарушающие развитие данного признака, и эти мутации начинают свободно накапливаться, но процесс этот очень медленный). По ходу дела, естественно, редуцирующийся орган может приобрести новые функции. Даже если внешнее проявление признака полностью утрачено, в геноме еще долго могут сохраняться фрагменты генетических "программ", обеспечивавших развитие данного признака у предков. При особых обстоятельствах (мутации, экстремальные воздействия на развивающийся эмбрион) эти программы могут иногда "сработать" - и тогда мы получаем атавизм.
189. Современная наука на основании палеонтологических и археологических данных всю историю развития и становления предков людей, принадлежащих к семейству гоминид (людей), делит на три стадии: представители человека в первой стадии были обезьянолюди, во второй – неандертальцы, в третьей – кроманьонцы и наконец современный человек.
190. Труд - источник всякого богатства, утверждают политико-экономы. Он действительно является таковым наряду с природой, доставляющей ему материал, который он превращает в богатство. Но он еще и нечто бесконечно большее, чем это. Он - первое основное условие всей человеческой жизни, и притом в такой степени, что мы в известном смысле должны сказать: труд создал самого человека.

Тема 4.1

191. Среда обитания – это совокупность определённых абиотических и биотических условий, в которых обитает данный организм. Отдельные элементы среды, на которые организм реагирует приспособительными реакциями, носят название факторов. По преобладающему фактору или комплексу факторов, которые называются средообразующими, выделяют 4 среды жизни: водную, наземно-воздушную, почвенную и организменную.

192. Водная среда. Высокая плотность, теплопроводность, прозрачность, сильные перепады давления, слабая аэрация, освещенность убывает с глубиной, относительно однородная (гомогенная) в пространстве и стабильная во времени. Наземно-воздушная. Обилие света и кислорода, низкая плотность воздуха, резкие колебания температуры, высокая подвижность атмосферы, дефицит влаги, гетерогенная. Наиболее сложная как по свойствам, так и по разнообразию в пространстве. Почвенная среда обитания. Дефицит или полное отсутствие света, высокая плотность, недостаток или избыток влаги, недостаток кислорода, сравнительно высокое содержание углекислого газа, рыхлая структура субстрата, заполненная смесью газов и водой. Создана живыми организмами. Организменная. Наличие легкоусвояемой пищи, постоянство температурного, осмотического, солевого режимов, отсутствие угрозы высыхания, защищенность от врагов, нехватка кислорода, ограниченность жизненного пространства.
193. Приспособленность живых существ к среде обитания или адаптация — это комплекс характерных черт, помогающих выживать в определённых условиях и оставлять после себя полноценное здоровое потомство. Адаптация к окружающей среде возникает в ходе эволюции. Появление приспособленности у растений и животных — характерное явление, но она проявляется далеко не сразу. В результате длительного эволюционного процесса появляются особи с особыми признаками, приспособленными к условиям внешней среды.
194. Экологический фактор – это любое условие среды, способное оказывать прямое или косвенное влияние на живые организмы, хотя бы на протяжении одной из фаз их индивидуального развития. В свою очередь организм реагирует на экологический фактор специфическими приспособительными реакциями. Таким образом, экологические факторы – это все элементы естественной среды, которые влияют на существование и развитие организмов, и на какие живые существа реагируют реакциями приспособления (за пределами способности приспособления настает смерть).
195. Экологические факторы – это все факторы окружающей среды, действующие на организм. Они делятся на 3 группы: Абиотические – факторы неживой природы: температура, влажность, соленость воды. Биотические – воздействия живых организмов: хищничество, паразитизм, симбиоз, конкуренция. Антропогенные – воздействия человека: вырубка леса, загрязнение воздуха, осушение болота, рыхление почвы.
196. Закон (правило) минимума Либиха (Ю.Либих, 1840). Относительное действие отдельного экологического фактора тем сильнее, чем в большей степени по сравнению с другими ощущается его нехватка. Закон толерантности Шелфорда (В.Шелфорд, 1913). Лимитирующим фактором процветания может быть как минимум, так и максимум экологического фактора, диапазон между которыми определяет величину толерантности (выносливости) организма к данному фактору.
197. Закон толерантности Шелфорда: лимитирующим фактором процветания организма (вида) может быть как минимум, так и максимум экологического воздействия, диапазон между которыми определяет величину выносливости (толерантности) организма к данному фактору.
198. Популяция является элементарной структурой вида, в форме которой вид существует в природе. Основными характеристиками популяции являются: плотность, численность, рождаемость, смертность, возрастной состав, характер распределения в пределах территории и темп роста.
199. Место, занимаемое видом в биоценозе, включающее комплекс его биоценотических связей и требований к факторам среды. Термин введён в 1914 году Дж. Гриннеллом и в

1927 году Чарльзом Элтоном. В настоящее время определение Гринелла принято называть пространственной нишей, а определение Элтона называют трофической нишей. В настоящее время доминирует модель гиперобъёма Дж. Э. Хатчинсона. Модель представлена как n -мерный куб, на осях которого отложены экологические факторы. По каждому фактору у вида есть диапазон, в котором он может существовать. Если провести проекции от крайних точек диапазонов каждой оси факторов, мы получим n -мерную фигуру, где n - количество значимых для вида экологических факторов

200. Сообщество организмов, исторически сложившаяся совокупность животных, растений, грибов и микроорганизмов, населяющих относительно однородное жизненное пространство (определённый участок суши или акватории), связанных между собой, а также окружающей их средой. Биоценозы возникли на основе биогенного круговорота и обеспечивают его в конкретных природных условиях. Это динамическая, способная к саморегулированию система, компоненты которой (продуценты, консументы, редуценты) взаимосвязаны. Один из основных объектов исследования экологии. Наиболее важными количественными показателями биоценозов являются биоразнообразие и биомасса.
201. Организмы, участвующие в симбиозе, называют симбионтами. Например, симбионтами являются гриб и водоросль, образующие лишайник, берёза и подберёзовик, мурена и рыба-чистильщик, насекомые-опылители и опыляемые ими растения. а. Внутривидовая конкуренция — соперничество за ресурсы между особями одного вида. Это важный фактор саморегуляции в популяции Хищничество — тип взаимоотношений, при котором представители одного вида питаются представителями другого вида.
202. Взаимодействие живых организмов с компонентами биосферы (литосферой, атмосферой, гидросферой) происходит путем обмена, питания, дыхания, выделения продуктов метаболизма. Все организмы неодинаковы с точки зрения ассимиляции ими веществ и энергии. Растения используют солнечную энергию, осуществляя процесс фотосинтеза, а животные потребляют органические вещества, созданные растениями — фотосинтетиками. Животные, в отличие от растений и бактерий, не могут осуществлять реакции фото- и хемосинтеза, а вынуждены использовать солнечную энергию опосредованно — через органическое вещество, созданное фотосинтетиками. Все живые организмы по способу питания можно разделить на два класса: автотрофные и гетеротрофные организмы.
203. Круговорот веществ — это перемещение вещества в форме химических элементов и их соединений от продуцентов к редуцентам, через консументы или без них и опять к продуцентам. Растения — автотрофные организмы, способные в процессе фотосинтеза синтезировать органические вещества из неорганических, поэтому их называют продуцентами, или производителями.

Тема 4.3

204. Биосфера — это область, в которой находятся все живые организмы на планете Земля. Вода практически полностью наполнена ими, а в земной коре разные существа встречаются даже на глубине до 7 км. Атмосфера заселена до озонового слоя, дальше солнечные лучи и низкая температура убивают все живое. Верхняя граница биосферы проходит в атмосфере, на высоте в 15-20 км от поверхности. Далее заканчивается озоновый слой, а за его пределами жизнь погибает от солнечной активности. Нижняя граница находится в земной коре (литосфере), проходит на глубине 3,5-7,5 км. Такой

диапазон обусловлен тем, что температура планеты доходит до 100 градусов Цельсия на разных глубинах.

205. Биосфера -это территория жизни и нормального существования любого живого организма на Земле. Жить вне биосферы просто невозможно! Ведь "био" - это жизнь, значит это кислород и все необходимые для жизни вещества. Все живые организмы насыщаются кислородом: люди, животные и все остальные, поддерживают свою жизнь насыщением кислородом. В другой среде организм просто не выдержит и погибнет.
206. Живое вещество, или биомасса, планеты — совокупность всех живых организмов, его роль в формировании биосферы, в изменении газового состава атмосферы, в образовании почвы, гидросферы. Живое вещество — наиболее активный компонент в биосфере. Вовлечение организмами в круговорот огромной массы минеральных веществ, непрерывное перемещение веществ между почвой, растениями, животными и микроорганизмами.
207. Промышленность, сельское хозяйство и даже бытовая деятельность человека приводят к выбросу токсичных веществ в атмосферу, водные и почвенные загрязнения. Это приводит к изменению климата, снижению качества воды и почвы, а также ухудшению условий жизни для всех живых существ. Классический пример — выбросы парниковых газов, таких как углекислый газ, метан и оксид азота, которые приводят к глобальному потеплению и изменению климата.
208. Экологический кризис — это устойчивое нарушение равновесия между обществом и природой, заключающееся в деградации окружающей природной среды и неспособности государственных структур принять соответствующие меры для того, чтобы решить создавшуюся проблему и восстановить состояние благоприятной окружающей среды.
209. Можно наметить два пути рационального природопользования. Первый путь— это разумное сокращение потребления в антропогенных экосистемах и селекция животных и растений для получения видов с широким диапазоном саморегулирования, т.е. экономно использующих природный ресурс. Второй путь— увеличение того или иного ресурса путем природообустройства, придания нового качества ресурсу.

Тема 4.4

210. Антропогенные факторы, оказывающие влияние на биосферу, включают в себя различные виды загрязнения окружающей среды, опустынивание, вырубку лесов и деградацию почвы, растущую урбанизацию и индустриализацию. Промышленное производство, вредные выбросы и отходы, сельское хозяйство с использованием химических удобрений и пестицидов — все это приводит к негативным последствиям для биосферы, таким как изменение климата, снижение биоразнообразия, уничтожение экосистем и вымирание видов.
211. Антропогенное воздействие на составляющие атмосферы – это нарушения вещественно-энергетического баланса в атмосфере под влиянием антропогенной деятельности, выражающейся в изменении глобальной энергетики Земли в результате накопления углекислого газа, уменьшения плотности озонового экрана, загрязнения атмосферы т.н. тепляющими газами (метаном, фреонами), прямого выброса тепла и др. видов энергии.
212. Воздействие человеческой деятельности на гидросферу способствует ее загрязнению и изменению свойств природных вод, в том числе нарушение их циркуляции. В отличие от атмосферы, гидросфера способна к накоплению загрязняющих соединений в составе водных масс, донных отложениях, пищевых цепях водных организмов. Происходит накопление в водоемах, донных осадках, организмах

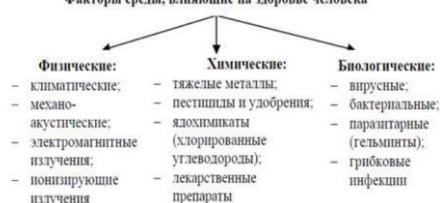
рыб и моллюсков пестицидов и тяжелых металлов, поступающих в водоемы со стоками шахтных, сельскохозяйственных, промышленных вод. На нее негативно влияет загрязнение не только химическими веществами, чуждыми биологическим круговоротам, но и чрезмерное поступление органики, вызывающее эвтрофикацию водоемов. Инженерная деятельность человека нарушает естественный состав и циркуляцию природных вод. Например, антропогенное потепление климата может увеличить температуру приполярных территорий и способствовать исчезновению льдов Арктического и Антарктического регионов. При этом уровень океана может подняться на 4-5 м и более. Постройка крупных гидротехнических сооружений уменьшает сток речных вод и вынос аллювиальных отложений в устья рек. Это способствует быстрому разрушению дельт и берегов за счет морской абразии. Разбор воды крупных рек на орошение привел к деградации водных бассейнов внутреннего стока, изменению их минерализации.

213. Литосфера - твердая оболочка Земли мощностью 50...250 км. В литосферу входит земная кора толщиной 5...60 км на континентах, а также на дне океанов. Часть биосферы является только верхняя часть земной коры (литобиосфера) мощностью 2...5 км. В результате мощного воздействия технически вооруженного общества на окружающую среду литобиосфера испытывает наиболее сильное преобразование. Она подвергается загрязнению и засорению различными промышленными и бытовыми отходами, взрывается, перерабатывается на месте или увозится, рассеивается, выдувается, размывается, покрывается водой, асфальтом, бетоном, камнем. В первую очередь происходит загрязнение почвы как наиболее доступного элемента литосферы.
214. К прямому воздействию относятся: 1) сплошная вырубка лесов; 2) лесные пожары и выжигание растительности; 3) уничтожение лесов и растительности при создании хозяйственной инфраструктуры (затопление при создании водохранилищ, уничтожение вблизи карьеров, промышленных комплексов); 4) усиливающийся пресс туризма. Косвенное воздействие - это изменение условий обитания в результате антропогенного загрязнения воздуха, воды, применения пестицидов и минеральных удобрений. Определенное значение имеет также проникновение в растительные сообщества чуждых видов растений (интродуцентов).

Тема 4.5

Классификация факторов представлена на рисунке 1.

Факторы среды, влияющие на здоровье человека



215.

216. На современном этапе в крупных городах мира сформирована новая экологическая среда, где наблюдается высокая концентрация антропогенных факторов. К таким факторам можно отнести загрязнение воздуха, почвы, воды города, высокий уровень шума, электромагнитные излучения, которые являются непосредственным продуктом индустриализации. Другая составляющая комплексного воздействия на адаптацию человека в городе – социокультурная среда.
217. Адаптация человека - это процесс, в результате которого организм постепенно приобретает отсутствовавшую ранее устойчивость к определенным факторам окружающей среды и таким образом получает возможность жить в условиях, ранее не совместимых с жизнью, и решать задачи, ранее неразрешимые. Итак, между человеком

и окружающей средой есть гармоничное единство. Все условия среды, факторы окружающей среды также участвуют в формировании здоровья человека.

218. Физическая активность – важнейшая составляющая здоровья. Регулярная физическая активность способствует не только укреплению и сохранению здоровья, но и достоверно снижает риск развития важнейших социально- значимых заболеваний: диабета II типа, рака, гипертонии. Физическая активность оказывает в долгосрочной перспективе положительное влияние на здоровье, и улучшает качество жизни.
219. Отсутствие учёта калорийности в питании может привести к нарушениям в функционировании организма: при недостатке – к истощению, при избытке – к ожирению. Однако обеспечение энергией не покрывает потребности организма в веществах, необходимых для построения и обновления организма. Рацион составленный только с учётом энергетической ценности продуктов может оказаться неполноценным. Поэтому для характеристики питания важно учитывать и пищевую ценность. Усвояемость и польза различных веществ отличается. Так, простые сахара – моносахариды (глюкоза, фруктоза) усваиваются без предварительной ферментации. Известный нам сахар – дисахарид (состоит из двух моносахаров) быстро расщепляется на простые сахара и также являются легкоусвояемым. Более сложные сахара – полисахариды, к ним относится крахмал (запасающий углевод растений), достаточно долго расщепляются до глюкозы и снабжают организм в течение более длительного срока. Некоторые полисахариды, как целлюлоза (содержится в клетчатке растений), вообще не переваривается, при этом употребление её вместе с пищей оказывает благоприятное влияние на пищеварение, поддержание микрофлоры кишечника, а также способствует выведению токсичных веществ.

Тема 5.1

220. Основными направлениями биотехнологии являются медицинское (фармацевтическая, иммунная); сельскохозяйственное (ветеринарная, растениеводство); промышленное (пищевая, легкая, химическая промышленность, энергетическая); экологическое (очистка сточных вод, переработка отходов и др.).
221. Генная инженерия; · Клеточная инженерия; · Клонирование. С помощью методов клеточной и генной инженерии возможно получение новых высокопродуктивных продуцентов белков и пептидов человека, антигенов, вирусов и др. Развитие генетической и клеточной инженерии приводит к тому, что биотехнологическая промышленность все шире завоевывает новые области производства.
222. Объекты биотехнологии многочисленны. Это биологические объекты (живые организмы), процессы в системах и технологиях (физико-химические, биохимические и др.), результаты изменений в биотехнологических системах (выделение энергии, синтез и деградация веществ, их взаимодействие, формирование новых свойств и др.), методы исследования (физиологические, органолептические и др.), а также качество готовой продукции (структура, состав, пищевая и биологическая ценность и др.).
223. Биотехнология - это новая и передовая дисциплина, которая вмешивается в те области, которые раньше казались незыблемыми. Это неизбежно приводит к возникновению множества этических проблем. Одна из основных этических проблем биотехнологии связана с клонированием. Существуют споры о моральном аспекте клонирования, во многих странах клонирование человека запрещено на государственном уровне (например, в Японии и Франции). Две основные цели клонирования человека - терапевтическая (создание донорских клеток) и репродуктивная. Репродуктивное клонирование запрещено в большинстве стран из-за многих этических и наследственных проблем. Клон будет иметь тот же генотип, что и его оригинал, но будут ли они действительно похожи? Как идентифицировать людей в мире, где клонирование разрешено? Вызовет ли клонирование ксенофобские настроения в обществе? Юридические вопросы, касающиеся роли клона в обществе, а также его взаимоотношений с оригиналом, до сих пор не решены.

224. Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор) - осуществляет функции по контролю и надзору в сфере безопасного ведения работ, связанных с пользованием недрами, промышленной безопасности, безопасности при использовании атомной энергии, электрических и тепловых установок и сетей (кроме бытовых), гидротехнических сооружений. Ростехнадзор также имеет функции в сфере охраны окружающей среды в части, касающейся ограничения негативного техногенного воздействия.

Тема 5.2

225. Промышленная биотехнология объединяет в себе химию, молекулярную и микробиологию с прикладными науками для использования микроорганизмов, клеток, тканей и генов с целью проведения технологических процессов различной направленности. Эта область исследований является одной из наиболее перспективных сегодня, и позволяет не только изменять и улучшать характеристики веществ, но и создавать новые микроорганизмы с уникальными функциями. Достижения биотехнологии экономически и экологически выгодны, что ведет к ее широкому распространению практически в каждой отрасли – от нефтепереработки до сельского хозяйства.

226. Биотехнология сегодня развивается бурными темпами. Как наука, она изучает внедрение производственных процессов, в основе которых лежит практическое использование микроорганизмов, всевозможных биологических систем. Это не только растительные или животные ткани, но и протопласты, рекомбинантные ДНК, а также полностью генетически модифицированные организмы. Основными направлениями развития биотехнологии считаются: создание новых видов продуктов питания и животных кормов, производство их; выведение новых штаммов полезных микроорганизмов; создание новых пород животных; выведение новых сортов растений; создание и применение препаратов по защите растений от болезней и вредителей; применение новых биотехнологических методов по защите окружающей среды.

5.2 Примеры оценки практических заданий

П. 3. №1. Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток.

1. Строение клетки прокариотической и эукариотической (растения, животные, грибы) и клеточные включения.
2. Заполнение таблицы «Сравните строение клеток эукариот и прокариот» Представление информации в табличной форме способствует систематизации знаний и лучшему запоминанию и изучению.
3. Подготовка микропрепаратов,
4. Наблюдение микропрепаратов с помощью микроскопа и выявление различий между изучаемыми объектами, Формировать умение пользоваться микроскопом.
5. Формулирование соответствующих выводов.

П. 3. №2. Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток.

1. Вирусные и бактериальные заболевания.
2. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков.
3. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем.
4. Профилактические меры предупреждения вирусных и бактериальных заболеваний.

П. 3. №3. Тема 1.3. Структурно функциональные факторы наследственности.

1. Принцип комплементарности и правило Чаргаффа. Научить студентов применять теоретические знания для решения задач по данной теме.

2. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме.
3. Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот, в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК. Формировать умение сравнивать и анализировать.

П. 3. №4. Тема 2.3. Онтогенез растений, животных и человека

1. Основные стадии эмбрионального развития организма. Оформить этапы эмбрионального развития в таблице: «Эмбриональное развитие». Для заполнения данной таблицы требуются знания, полученные студентами из учебных пособий по схемам и объяснений преподавателя.
2. Постэмбриональный период. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Прямое и непрямое развитие.
3. Биологическое старение и смерть.

П. 3. №5. Тема 2.4. Закономерности наследования.

1. Продолжение формирования у студентов умений пользоваться генетической терминологией и символикой. Отрабатывать умения решать задачи на типы скрещиваний.
2. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моногибридном скрещивании. Составление генотипических схем скрещиваний
3. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при дигибридном и полигибридном скрещиваниях. Составление генотипических схем скрещиваний
4. Решение задач на анализирующее скрещивание и неполное доминирование скрещиваниях. Составление генотипических схем скрещиваний.

П. 3. №6. Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков.

1. Продолжать формировать у студентов умений пользоваться генетической терминологией и символикой. Отрабатывать умения решать задачи на данную тему.
2. Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов,
3. Нарушение сцепления.
4. Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании. Составление генотипических схем скрещивания.

П. 3. №7. Тема 2.6. Закономерности изменчивости.

1. Сформировать у студентов знания об основных методах изучения наследственности человека; познакомить студентов с методами лечения и предупреждения некоторых наследственных болезней человека.
2. Изменчивость признаков. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная.
3. Виды мутаций и причины возникновения.
4. Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания.

П. 3. №8. Тема 4.2. Популяция, сообщество, экосистемы.

1. Характеристика популяций, сообществ, экосистем.
2. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты.
3. Трофические цепи и сети.
4. Экологические пирамиды.

П. 3. №9. Тема 4.2. Популяция, сообщество, экосистемы.

1. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме.
2. Закон пирамиды энергии или закон десяти процентов Р. Линдемана
3. Решение практико-ориентированных расчётных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии.

П. 3. №10. Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу.

1. Современное воздействие человека на биосферу и проблемы утилизации промышленных отходов;
2. Способы утилизации промышленных отходов.
3. Заполнение таблицы «Характеристики способов переработки отходов».

П. 3. №11. Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека.

1. Факторы, положительно и отрицательно, влияющие на организм человека. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т. п).
2. Адаптация организма человека к факторам окружающей среды.
3. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения.
4. Биохимические аспекты рационального питания.
5. Умственная работоспособность у студентов. Исследование умственной работоспособности у студентов.

П. 3. №12. Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого.

1. Основные направления современной биотехнологии.
 2. Методы биотехнологии.
 3. Преимущества биотехнологии перед традиционными видами технологий.
 4. Объекты биотехнологии.
- 4 Этика биотехнологических и генетических экспериментов.

П. 3. №13. Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого.

1. Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.
 2. Роль и перспективы генной инженерии в биотехнологии.
 3. Роль клеточной инженерии
 4. Современное состояние и перспективы развития пищевой биотехнологии.
- Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией).

П. 3. №14. Тема 5.2.1. Биотехнологии в промышленности.

1. Развитие промышленной биотехнологии и её применение в жизни человека,
 2. Взаимодействие производств с окружающей средой.
3. Безотходная технология получения готового продукта
4. Кейсы на анализ информации о развитии промышленной биотехнологии (по группам). Защита кейса.

П. 3. №15. Тема 5.2.2. Социально-этические аспекты биотехнологий

1. Этические аспекты развития биотехнологий и применение их в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников.
2. Заполнение таблиц. «Биотехнологии – это...», «Клонирование». Представление информации в табличной форме способствует систематизации знаний и лучшему запоминанию и изучению.
3. Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по группам) Защита кейса:

П. 3. №16-17. Тема 5.2.3. Биотехнологии и технические системы.

1. Развитие биотехнологий с применением технических систем (биоинженерия, биоинформатика, бионика) и их применение в жизни человека.
2. Роль биоинженерии в современном мире.
3. Методы биоинформатики.

4. Виды бионики и основные правила. Примеры бионики в нашей жизни.
5. Поиск и анализ информации из различных источников.
6. Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1. Тематические тестовые задания

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9
О т в е т	2	1	3	2	2	3	1, 2	3	3
№ вопроса	10	11	12	13	14	15	16	17	18
О т в е т	2.3.4.5.	2	3	3	1	4	3	4	2
№ вопроса	19	20	21	22	23	24	25	26	27
О т в е т	2	1	1	4	3	1.4	3	3	2
№ вопроса	28	29	30	31	32	33	34	35	36
О т в е т	2.3.5	2.3.5	1.3	1	2	1	1	2.5	1.3.4.6 .
№ вопроса	37	38	39	40	41	42	43	44	45
О т в е т	3	1	2.4.5	2.3.4	3	4	4	1	1.2.3.4
№ вопроса	46	47	48	49	50	51	52	53	54
О т в е т	1.2	1.3.	3	1	2	2	2	1	1

№ вопро са	55	56	57	58	59				
	1	1	1	3	2				

6.2 Контрольные работы

6.2.1 Контрольная работа № 1 « Молекулярный уровень организации жизни»

1-органогенные 2-
молекулярном 3-йод
4-железа
5-гидрофильные 6-
38,9кДж

7-радикалами
8-деструкция(денатурация) 9-
нуклеотиды
10-ферментами 11-
целлюлоза 12-
гликоген
13- спираль
14- двигательную
15- регулярные(периодические)
16-репликация(редупликаци)
17-урацил
18- ген
19- т-РНК
20- Э. Чаргафф

Вариант 2

1.отсутствуют 2-
магния
3-кремния
4-транспортную 5-
гидрофобным 6-17,
кДж
7-холестерина 8-
биополимеры
9-аминокислоты 10-
ренатурация 11-хитин
12- крахмал
13- пептидными
14- структурную функцию
15- нерегулярных гетерополимеров
16-ДНК-синтаза
17-комплементарности 18-
пентозой
19-в ядре
20- Д. Уотсон и Ф. Крик

Критерии оценивания работ:

оценка 5 при 18-20 правильно выполненных заданиях; оценка 4 при 15-17 правильно выполненных заданиях; оценка 3 при 12-14 правильно выполненных заданиях; оценка 2 при 11 и менее правильно выполненных заданиях.

Тесты такого плана позволяют за короткое время проверить знания, причем возможности угадывания при этом исключены.

6.2.2 Контрольная работа №2 «Строение и функции организмов»

Вариант1

A1-4, A2-1,, A3-а, A4-1, A5-1, A6-3, A7- 1, A8-4, A9-3, A10-1, A11-3, A12-1.2.3,

A13-2, A14-4, A15-3, A16-2, A17- 2, A18-3, A19-4, A20-4, A21-3, A22-1, A23-1, A24-3, A25- 4.

B-1

А	Б	В	Г	Д	Е
1	2	2	1	2	1

C1. У земноводных появляется трёхкамерное сердце, у рыб оно отсутствует

Вариант 2

A1- A2- A3- A4- A5- A6- A7- A8- A9- A10- A11- A12-

A13- A14- A15- A16- A17- A18- A19- A20- A21- A22- A23- A24- A25-

B1

А	Б	В	Г	Д	Е
2	1	1	3	3	3

B2- 236, B3-532416

6.2.3 Контрольная работа №3 «Теоретические аспекты экологии»

1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г, 5-А, 6-А, 7-В, 8-Б, 9-Г, 10-А,

11-В, 12-Б, 13-В, 14-А, 15-Г, 16-Б,17-В, 18-Б, 19-Г, 20-Б.

6.3 Вопросы к промежуточной аттестации

1. Биология (от греческих слов *bios* – жизнь, *logos* – учение) – это наука, изучающая живые организмы и явления живой природы. Предметом изучения биологии является многообразие живых организмов, населяющих Землю. Свойства живой природы. Все живые организмы обладают рядом общих признаков и свойств, которые отличают их от тел неживой природы. Это особенности строения, обмен веществ, движение, рост, размножение, раздражимость, саморегуляция. Признаки (свойства) живого. Живые существа обладают совокупностью признаков (свойств), отличающих их от объектов неживой природы. Основными признаками живого являются способность к активному движению, обмен веществ с окружающей средой (питание, дыхание, выделение), раздражимость, рост, развитие, способность к размножению.
2. Научные методы изучения живой природы: наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация.
3. Помимо познавательной и эстетической стороны, биологические знания имеют практическое применение во многих сферах деятельности человека. Исследования и достижения биологической науки широко используются в пищевой промышленности,

фармакологии, производстве товаров народного потребления. Важнейшей проблемой в сельском хозяйстве является получение высокоурожайных сортов растений и высокопродуктивных пород животных и штаммов микроорганизмов, а также разработка на основе биологических исследований оптимальных условий культивирования растений и содержания животных.

4. Основные уровни организации живой природы: клеточный организменный, популяционно-видовой, биогеоценотический, биосферный. На нашей планете обитает множество различных живых организмов. Они не существуют сами по себе, а взаимодействуют с окружающей их средой и друг с другом. Таким образом, наш мир живых организмов это совокупность биологических систем разной сложности, которые образуют единую структуру
5. К неорганическим веществам клетки относятся вода, кислоты, соли, основания. Они составляют 1-1,5% массы клетки. Вода. Вода представляет собой важнейшее неорганическое вещество клетки. Вода – это преобладающий компонент большинства клеток (исключением является костная ткань и эмаль зубов). При этом количество воды зависит от интенсивности обмена веществ в определенной ткани: чем она выше, тем больше воды.
6. К органическим веществам относятся соединения углерода, содержащие также атомы водорода, кислорода, азота, фосфора. В клетках находятся низкомолекулярные соединения: аминокислоты, моносахариды, нуклеотиды, витамины, а также высокомолекулярные (полимеры): белки, полисахариды, нуклеиновые кислоты.
7. Высокомолекулярные органические вещества, состоящие из альфа-аминокислот, соединённых в цепочку пептидной связью. В живых организмах аминокислотный состав белков определяется генетическим кодом, при синтезе в большинстве случаев используется 20 стандартных аминокислот. Множество их комбинаций определяет большое разнообразие свойств молекул белков. Кроме того, аминокислотные остатки в составе белка часто подвергаются посттрансляционным модификациям, которые могут возникать и до того, как белок начинает выполнять свою функцию, и во время его «работы» в клетке. Часто в живых организмах несколько молекул разных белков образуют сложные комплексы, например фотосинтетический комплекс и другие комплексы..
8. Органические вещества, содержащие карбонильную группу и несколько гидроксильных групп. Название этого класса соединений происходит от слов «гидраты углерода», оно было предложено Карлом Шмидтом в 1844 году. Появление такого названия связано с тем, что первые из известных науке углеводов описывались брутто-формулой $C_xH_yO_z$, формально являясь соединениями углерода и воды
9. Разнообразная по строению группа биоорганических веществ, с общим свойством — растворимостью в неполярных растворителях. Липиды по способности к гидролизу делятся на две большие группы: 1. Омыляемые (сложные эфиры спиртов и жирной кислоты: триглицериды, фосфолипиды и т. д.). 2. Неомыляемые липиды (холестерин, витамины А, Е, Д, К)
10. Высокомолекулярное органическое соединение, биополимер (полинуклеотид), образованный остатками нуклеотидов. Нуклеиновые кислоты ДНК и РНК присутствуют в клетках всех живых организмов и выполняют важнейшие функции по хранению, передаче и реализации наследственной информации.
11. Рибонуклеиновая кислота (РНК) — одна из трёх основных макромолекул (две другие — ДНК и белки), которые содержатся в клетках всех живых организмов и играют важную роль в кодировании, прочтении, регуляции и экспрессии генов.

12. Аденозинтрифосфат (АТФ) — нуклеозидтрифосфат, играющий основную роль в обмене энергии в клетках живых организмов. Это универсальный источник энергии для всех биохимических процессов, протекающих в живых системах. Хотя в биохимических процессах используются и другие фосфорилированные нуклеотиды с запасом энергии в молекуле, только АТФ является универсальной молекулой для всех процессов накопления и использования энергии в клетках.
13. Клеточная теория — основополагающая для биологии теория, сформулированная в середине XIX века, предоставившая базу для понимания закономерностей живого мира и для развития эволюционного учения. Маттиас Шлейден и Теодор Шванн сформулировали клеточную теорию, основываясь на множестве исследований о клетке (1838—1839 г.). Рудольф Вирхов позднее (1858 г.) дополнил её важнейшим положением «всякая клетка происходит от другой клетки».
14. Фундаментальный процесс онтогенеза (жизни индивидуального организма). Обеспечивает рост многоклеточных эукариот за счёт увеличения популяций клеток тканей. У растений в результате митотического деления клеток образовательных тканей (меристем) увеличивается количество клеток тканей. Дробление оплодотворённого яйца и рост большинства тканей у животных также происходит путём митотических делений.
15. Этапы энергетического обмена: 1. Подготовительный 2. Бескислородный 3. Кислородное расщепление. Этапы энергетического обмена: 1. Подготовительный - происходит в цитоплазме клеток. Под действием ферментов полисахариды расщепляются на моносахариды (глюкоза, фруктоза и др.), жиры расщепляются до глицерина и жирных кислот, белки - до аминокислот, нуклеиновые кислоты до нуклеотидов. При этом выделяется небольшое количество энергии, которое рассеивается в виде тепла. 2. Бескислородный (анаэробное дыхание или гликолиз) — многоступенчатое расщепление глюкозы без участия кислорода. Его называют брожением. В мышцах в результате анаэробного дыхания молекула глюкозы распадается на две молекулы пирувиноградной кислоты ($C_3H_4O_3$), которые затем восстанавливаются в молочную кислоту ($C_3H_6O_3$). В реакциях расщепления глюкозы участвуют фосфорная кислота и АДФ. Суммарное уравнение этого этапа: $C_6H_{12}O_6 + 2H_3PO_4 + 2ADP \rightarrow 2C_3H_6O_3 + 2ATP + 2H_2O$ У дрожжевых грибов молекула глюкозы без участия кислорода превращается в этиловый спирт и диоксид углерода (спиртовое брожение). У других микроорганизмов гликолиз может завершаться образованием ацетона, уксусной кислоты и др. При распаде одной молекулы глюкозы образуется две молекулы АТФ, в связях которой сохраняется 40% энергии, остальная энергия рассеивается в виде тепла. Кислородное дыхание - этап аэробного дыхания или кислородного, расщепления, который проходит на складках внутренней мембраны митохондрий - кристах. На этом этапе вещества предыдущего этапа расщепляются до конечных продуктов распада - воды и углекислого газа. В результате расщепления двух молекул молочной кислоты образуются 36 молекул АТФ. Основное условие нормального течения кислородного расщепления - целостность митохондриальных мембран. Кислородное дыхание — основной этап в обеспечении клетки кислородом. Он в 20 раз эффективнее бескислородного этапа. Суммарное уравнение кислородного расщепления: $2C_3H_6O_3 + 6O_2 + 36H_3PO_4 + 36ADP \rightarrow 6CO_2 + 38H_2O + 36ATP$ По способу получения энергии все организмы делятся на две группы - автотрофные и гетеротрофные. Энергетический обмен в аэробных клетках растений, грибов и животных протекает одинаково. Это свидетельствует об их родстве. Количество митохондрий в клетках тканей различно, оно зависит от функциональной активности клеток. Например, много митохондрий в клетках мышц.

16. Фазы фотосинтеза. Фотосинтез происходит в две фазы, а именно в световую фазу и темновую фазу. Во время световой фазы происходит образование энергии, которая затем расходуется на темновые реакции. Процесс световой фазы фотосинтеза включает в себя нециклическое фотофосфорилирование и фотолиз воды. В качестве побочного продукта реакции в результате фотолиза воды выделяется кислород. Реакция происходит на мембранах тилакоидов.
17. Бесполое размножение осуществляется при участии лишь одной родительской особи и происходит без образования гамет. Дочернее поколение у одних видов возникает из одной или группы клеток материнского организма, у других видов — в специализированных органах. Различают следующие способы бесполого размножения: деление, почкование, фрагментация, полиэмбриония, спорообразование, вегетативное размножение.
18. Процесс образования половых клеток, или гамет. Поскольку в ходе гаметогенеза специализация яйцеклеток и сперматозоидов происходит в разных направлениях, обычно выделяют оогенез и сперматогенез.
19. Мейоз. Деление клеток. Тип клеточного деления, в результате которого образуются клетки, содержащие одинарный (или гаплоидный) набор хромосом. Он состоит из двух последовательных делений, каждое из которых, в свою очередь, имеет четыре последовательные стадии: профазу, метафазу, анафазу и телофазу
20. Двойное оплодотворение. Сложный механизм оплодотворения цветковых растений. Этот процесс включает в себя соединение женского гаметофита с двумя мужскими гаметами. Он начинается, когда пыльцевое зерно прилипает к рыльцу плодолостика, женской репродуктивной структуре цветка. Затем пыльцевое зерно впитывает влагу и начинает прорастать, образуя пыльцевую трубку, которая проходит вниз к завязи через пестик. Затем кончик пыльцевой трубки входит в завязь и проникает через отверстие микропиля в семязпочке. Пыльцевая трубка продолжает высвобождать два сперматозоида в эмбриональном мешочке.
21. Гомеостаз. Саморегуляция. Саморегуляция, способность открытой системы сохранять постоянство своего внутреннего состояния посредством скоординированных реакций, направленных на поддержание динамического равновесия. Стремление системы воспроизводить себя, восстанавливать утраченное равновесие, преодолевать сопротивление внешней среды.
22. Основные признаки многоклеточных организмов — это наличие разветвленных клеток, обмен веществ, возможность движения и размножения. В царстве Многоклеточные можно выделить несколько видов: животные, растения и грибы. Животные могут быть очень разнообразными — от простейших до позвоночных.
23. Клонирование животных и растений. В самом общем значении - точное воспроизведение какого-либо объекта любое требуемое количество раз. Объекты, полученные в результате клонирования, называются клоном.
24. Выделяют два типа размножения — бесполое и половое. Бесполое размножение приводит к быстрому увеличению численности особей с сохранением признаков вида. Однако при этом снижаются приспособительные возможности потомков к изменяющимся условиям среды. Половое размножение увеличивает разнообразие особей в пределах вида и повышает жизнеспособность потомков в новых условиях среды, но ограничивает скорость роста численности.
25. Онтогенез – процесс индивидуального развития особи от момента образования зиготы до конца жизни организма. Эмбриональное развитие - период жизни организма, который начинается с образования зиготы и заканчивается рождением или выходом

зародыша из яйца. Дробление — многократное деление зиготы путем митоза. Бластула — однослойный зародыш с полостью внутри; Гастроуляция — двухслойный зародыш. Постэмбриональное (постнатальное, внеутробное) развитие начинается с момента рождения или выхода организма из яйцевых оболочек и продолжается до смерти организма. Дорепродуктивный период (ювенильный) — период роста организма, развитие и половое созревание. Репродуктивный период (пубертатный или зрелый) — период взрослого половозрелого состояния, занимает большую часть жизни, характеризуется наибольшей самостоятельной активностью организма в окружающей среде.

26. Признаки живого. Особенности живых организмов, отсутствующие у большинства неживых систем: сложность организации, специализация частей единого организма для выполнения отдельных функций, способность преобразовывать внешнюю энергию в доступные для себя формы, размножения, приспособление к среде обитания, раздражимость, способность к эволюционному развитию.
27. Генетика— это наука, изучающая наследственность и изменчивость. Наследственность— это способность передавать признаки потомству. Ген— участок молекулы ДНК, несущий информацию о первичной структуре белка. Лocus— место расположения гена в хромосоме. Аллельные гены— это гены, отвечающие за развитие одного признака, и расположенные в одних и тех же гомологичных хромосомах. Генотип— совокупность всех генов в организме.
28. Сформулированные Г. Менделем законы. Правило доминирования, или первый закон: при моногибридном скрещивании у гибридов первого поколения проявляются только доминантные признаки — оно фенотипически единообразно. Закон расщепления, или второй закон Г. Менделя: при скрещивании гибридов первого поколения в потомстве происходит расщепление признаков в отношении 3:1 — образуются две фенотипические группы — доминантная и рецессивная. Он формулируется так: при дигибридном скрещивании гены и признаки, за которые эти гены отвечают, наследуются независимо друг от друга. Это означает, что при образовании материнских и отцовских гамет в каждую из них может попасть любой аллель из одной пары вместе с любым другим из другой пары.
29. Наследование какого-либо признака, ген которого находится в половых хромосомах. Наследование признаков, проявляющихся только у особей одного пола, но не определяемых генами, находящимися в половых хромосомах, называется наследованием, ограниченным полом.
30. Кариотип каждого организма содержит хромосомы, одинаковые у обоих полов, их называют — аутосомами. Аутосомы — это не половые хромосомы. А хромосомы, по которым женский и мужской пол отличаются друг от друга, называются — половыми хромосомами.
31. Обусловлена возникновением разных типов мутаций и их комбинаций, которые передаются по наследству и впоследствии проявляются у потомства. Чарльз Дарвин назвал такой тип изменчивости неопределённой, поскольку изначально невозможно определить, какие проявятся изменения, кроме того, они всегда индивидуальны
32. Свойство организмов со схожим генотипом по-разному изменяться под воздействием различных условий окружающей среды. Основной характеристикой модификационной изменчивости считается изменение фенотипа при полном сохранении генотипа. Поэтому иногда также используется понятие «фенотипическая изменчивость»
33. Ламарк утверждал, что по своим физическим особенностям человек ближе всего стоит к человекообразным обезьянам, в частности к шимпанзе, поэтому вполне допускал его

происхождение от какой-нибудь разновидности «четвероруких». Ламарк привел ряд доказательств эволюции в мире животных и растений, утверждая, что все современные организмы произошли от древних путем эволюции. Он допускал, что сам человек развился на протяжении времени из обезьяны

34. Естественнонаучными предпосылками возникновения эволюционного учения Дарвина являются: развитие астрономии и геологии; успехи систематики растений и животных; развитие биогеографии и палеонтологии; развитие сравнительной анатомии и эмбриологии; создание клеточной теории; эволюционное учение Ламарка.
35. Теория Дарвина заключается в том, что живые существа эволюционируют под действием естественного отбора. Дарвин не был первым эволюционистом, до этого люди тоже писали, что одни виды могут превращаться в другие. Величие Дарвина в том, что он понял, как это происходит: возникают случайные изменения, а потом естественный отбор оставляет из них выгодные, игнорирует нейтральные и отсекает вредные.
36. Борьба за существование; • Выживание и преимущественное размножение приспособленных - естественный отбор; • Естественный отбор ведет к дивергенции (расхождению) признаков и, в конечном счете, к видообразованию.”
37. Совокупность признаков, отличающих данный вид от другого. Морфологический критерий вида - один из важнейших. Под морфологическим критерием вида понимают совокупность внешних признаков организма. Долгое время этот критерий был главным и даже единственным. С его помощью легко различать виды, которые не являются близкими родственниками
38. Приспособленность — результат действия факторов эволюции. В результате действия естественного отбора сохраняются особи с полезными для их процветания признаками. Эти признаки обуславливают хорошую, но не абсолютную приспособленность организмов к тем условиям, в которых они живут. Приспособленность к условиям среды может быть весьма совершенной, что повышает шансы организмов на выживание и оставление большего числа потомков.
39. Классическим примером движущего отбора является эволюция окраски у березовой пяденицы. Окраска крыльев этой бабочки имитирует окраску покрытой лишайниками коры деревьев, на которых она проводит светлое время суток. Очевидно, такая покровительственная окраска сформировалась за многие поколения предшествующей эволюции
40. Макроэволюция— крупные эволюционные события, приводящие к образованию новых отрядов, классов, типов и царств. Видообразование— это расщепление биологического вида на два и более новых вида вследствие микроэволюции. Различают две формы видообразования: географическое и экологическое. Знания о микроэволюционных процессах необходимы для решения задач по охране природы и рационального природопользования.
41. Выделяют три основных направления эволюции — ароморфоз, идиоадаптацию и общую дегенерацию. Все они ведут к биологическому прогрессу, т. е. процветанию видов и более крупных таксонов, когда группа увеличивает свою численность и видовое разнообразие, расширяет ареал. Биологическому прогрессу противопоставляется биологический регресс, когда численность, ареал вида(ов), а также количество видов таксона уменьшаются в следствии неспособности группы приспособиться к изменяющимся условиям среды. Другими словами, биологический регресс происходит, когда историческое развитие таксона не идет по какому-либо из направлений эволюции.

42. Расовые различия являются результатом приспособления людей к определенным условиям существования, а также исторического и общественно-экономического развития человеческого общества
43. Среда обитания — часть природы, окружающая живые организмы и оказывающая на них прямое или косвенное воздействие, т.е. совокупность биотических и абиотических условий жизни. Их 4: наземно-воздушная, водная, почвенная, среда внутри жив организмов. Экологические факторы среды — определенные условия и элементы среды, оказывающие специфическое воздействие на живые организмы. Экологические факторы делятся на: — биотические, — абиотические: — физические (Климатические факторы: спектр солнечных лучей, освещенность, температура поверхности Земли, влажность воздуха, осадки, ветер, давление атмосферы. Эдафогенные (почвенные) факторы: плодородие, хим. состав, гравиметрическое состояние, влагоемкость, воздухопроницаемость, температура, механический состав, плотность. Факторы водной среды. прозрачность, скорость течения. Орографические: рельеф, высота склона над уровнем моря, крутизна склона, экспозиция (север/юг).) — Химические (кислород, содержание солей, жесткость, состав обменных катионов обменная возможность). По периодичности делятся на: — периодические (регулярно повторяются) первичные, вторичные, непериодические (возникают неожиданно), антропогенные (воздействие человека), факторы питания (качество пищи, количество пищи, макроэлементы, микроэлементы).
44. Немецкий ученый-агрохимик Ю. Либих открыл так называемый Закон минимума, согласно которому самое сильное воздействие на организм оказывает тот фактор, значение которого наиболее отклонилось от зоны оптимума. Такой фактор может ограничивать распространение живых организмов или приводить их к гибели. Из-за того, что он лимитирует (ограничивает) жизнедеятельность, его называют лимитирующим фактором.
45. Закон толерантности Шелфорда: «Лимитирующим фактором процветания организма может быть как минимум, так и максимум экологического влияния, диапазон между которыми определяет степень выносливости (толерантности) организма к данному фактору». Пример: непереносимыми для живых организмов могут быть не только недостаток (на что указывал ещё Либих), но и избыток тепла, света и воды. Любой фактор, находящийся в избытке или недостатке, может ограничивать рост и развитие организмов и популяций
46. Популяция является элементарной структурой вида, в форме которой вид существует в природе. Основными характеристиками популяции являются: плотность, численность, рождаемость, смертность, возрастной состав, характер распределения в пределах территории и темп роста.
47. Положение организма в пищевой (трофической) цепи. Как количество трофических уровней, так и их сложность со временем увеличиваются, исключение составляют периодические массовые вымирания. Уровни В трофической цепи есть несколько уровней. Пищевая цепочка начинается на уровне 1 — на нём находятся продуценты, такие как растения. На уровне 2 находятся травоядные животные, которые питаются продуцентами. Плотоядные животные находятся на уровне 3. Иногда пищевая цепь заканчивается сверххищниками, которые находятся на трофических уровнях 4 или 5.
48. Сообщество — это социальная единица (группа живых существ), в которой они объединены по признаку норм, религии, ценностей, рода занятий, обычаев, этнической принадлежности, политических взглядов, увлечения, идентичности. Экосистема (греч. oikos - жилище) - единый природный комплекс, образованный живыми организмами и

средой их обитания, находящихся в закономерной взаимосвязи друг с другом и образующих систему. Вы можете встретить синоним понятия экосистема - биогеоценоз (греч. bios - жизнь + geo - земля + koinos - общий). Следует разделять биогеоценоз и биоценоз.

49. Динамическое равновесие биосферы — это состояние, при котором все компоненты и процессы внутри биосферы находятся в постоянном взаимодействии и поддерживают устойчивость и гармонию системы. Для поддержания динамического равновесия необходимо соблюдение множества сложных факторов. Один из них — биологическое разнообразие, которое является основой биосферы. Разнообразие видов и их взаимодействие играют ключевую роль в поддержании этого равновесия.
50. Свое учение о биосфере В.И. Вернадский системно изложил в книге «Биосфера», состоящую из двух частей: «Биосфера и космос» и «Область жизни», опубликованной в 1926 году. Продолжение учение получило в книге «Химическое строение биосферы Земли», изданное через 20 лет после смерти ученого. В них биосфера представлена как целостная система, обладающая всеми ее характерными качествами. Функцию управления системой он отдал живому веществу.
51. Одной из наиболее острых экологических проблем в настоящее время является загрязнение окружающей природной среды отходами производства и потребления и в первую очередь опасными отходами. Отходы являются источником загрязнения атмосферного воздуха, подземных и поверхностных вод, почв и растительности. Все отходы подразделяются на бытовые и промышленные (производственные).
52. Антропогенное воздействие на природу – это результат деятельности человека, оказавший влияние на окружающую среду. Данное воздействие можно классифицировать следующим образом: загрязнение среды опасными отходами; шумовое воздействие; биологическое загрязнение; воздействие электромагнитных полей и излучений; воздействие оружия массового уничтожения; воздействие техногенных экологических катастроф.
53. Бактериальные заболевания человека. К бактериальным заболеваниям относятся: чума, холера, сибирская язва, туберкулёз, ботулизм, столбняк, ангина, менингит, дифтерия, дизентерия, коклюш, скарлатина, гастрит, язва желудка и этот список можно продолжать ещё и ещё. Бактериальные заболевания растений. К бактериальным относятся: гнили, бактериальный рак, бактериальное увядание, бактериальная пятнистость. Гниль. Если Ваш цветочек одолела гниль, вы это заметите по омертвевшим и размягчённым тканям. Особенно от этого страдают растения, имеющие мясистый стебель или листья. Бактерия начинает размножаться при избыточном поливе и перекорме растения азотистыми удобрениями. Бактериальное увядание.
54. Самые распространенные вирусные болезни К вирусным болезням человека относят: натуральную и ветряную оспу, корь, герпес, грипп, краснуха, полиомиелит, гепатит вирусный, ВИЧ. Ветряная оспа - инфекционное заболевание, протекающее с умеренными общими явлениями и сыпью.
55. Адаптация человека к новой для него среде - сложный социально-биологический процесс, в основе которого лежит изменение систем и функций организма, а также привычного поведения. Под адаптацией человека понимаются приспособительные реакции его организма на изменяющиеся факторы среды. Адаптация проявляется на разных уровнях организации живой материи: от молекулярного до биоценотического.
56. Дисциплина, изучающая возможности использования живых организмов, их систем или продуктов их жизнедеятельности для решения технологических задач, а также

возможности создания живых организмов с необходимыми свойствами методом генной инженерии

57. самостоятельной познавательной деятельности, гражданского – общественной деятельности, социально – трудовой деятельности, бытовой сфере, культурно-досуговой деятельности. Сущность биоэкологического мониторинга. Этот вид мониторинга рассматривается как система наблюдений, оценки и прогноза любых изменений в биоте, вызванных факторами антропогенного происхождения (Федоров, 1975; Бурдин, 1985 и др.). Его объектом выступают биологические системы различных уровней организации и их реакции на внешние естественные и антропогенные воздействия. Субклеточному уровню организации систем соответствует генетический мониторинг, клеточному – биохимический мониторинг, организменному – физиологический мониторинг, популяционному и биоэкологическому уровням – экологический мониторинг (в узком смысле этого понятия).

Приложение 6.14
к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочая программа учебного предмета
ООП.14 ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРОЕКТ
ДООД.01 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

2024 г.

Рабочая программа для учебных предметов ДООП.01 Введение в специальность, ООП.14 Индивидуальный проект разработана в соответствии с требованиями Приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 11.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), примерной основной образовательной программой СОО, одобрена решением от 12.05.2016, протокол №2/16, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016, №1565

Разработчик(и): Н.Э. Шекеро, преподаватель Колледжа сервиса и дизайна ВВГУ,

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 9 от «22» мая 2024 г.

Председатель ЦМК



И.В. Мокшина

(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2	ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ	5
3	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	11
4	ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	17
5	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	17
6	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА	19

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Область применения программы

Комплексная рабочая программа учебного предмета ДООП.01 «Введение в специальность», ООП.14 «Индивидуальный проект» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Учебный предмет ДООП.01 «Введение в специальность» входит в раздел «Дополнительные общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла, ООП.14 «Индивидуальный проект» входит в раздел «Общеобразовательные предметы» общеобразовательного учебного цикла.

1.3 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебных предметов	138
в том числе:	
– практические занятия	62
– самостоятельная работа	38
– самостоятельная работа (Индивидуальный проект)	38
– консультации	-
– промежуточная аттестация: в 1 семестре: комплексная оценка выполнения практических, самостоятельных заданий и письменного отчета по поисковому и аналитическому этапу работы над Индивидуальным проектом во 2 семестре: дифференцированный зачет	

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

В результате изучения предмета у обучающихся должны быть сформированы личностные, метапредметные и предметные результаты.

Личностные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся личностных результатов:

в части гражданского воспитания:

- сформированность гражданской позиции обучающегося как активного и ответственного члена российского общества;
- осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка;
- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;
- готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам;
- готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях;

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

- готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; патриотического воспитания;

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

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

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

духовно-нравственного воспитания:

- осознание духовных ценностей русского народа;

- сформированность нравственного сознания, этического поведения;

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

- осознание личного вклада в построение устойчивого будущего;

- ответственное отношение к своим родителям и (или) другим членам семьи, созданию семьи на основе осознанного принятия ценностей семейной жизни в соответствии с традициями народов России;

эстетического воспитания:

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

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

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

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

физического воспитания:

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

- потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;

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

трудового воспитания:

- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие;

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

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

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

экологического воспитания:

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

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

- активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде;
- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их;
- расширение опыта деятельности экологической направленности; ценности научного познания:
- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;
- совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира;
- осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» личностные результаты в программе конкретизированы как:

- Л1 проявление интереса к культуре и истории своего народа, уважения к своему народу, к Родине и родному краю, к ценностям культур других народов;
- Л2 умение различать и понимать основные нравственно-этические понятия;
- Л3 сформированность ответственного отношения к учению, значению саморазвития и самосовершенствования в собственном профессиональном и личностном становлении;
- Л4 проявление учебно-познавательного интереса к новому учебному материалу и способам решения новой задачи;
- Л5 оценивать собственную учебную деятельность: свои достижения, самостоятельность, инициативу, ответственность, причины учебных неудач;
- Л6 применять правила делового сотрудничества: сравнивать разные точки зрения; считаться с мнением другого человека, проявление к нему уважения на примере сведений научных спорах и дискуссиях;
- Л7 сформированность чувства гордости за достижения в отечественной науке;
- Л8 сформированность ответственного отношения к осознанному выбору индивидуальной образовательной и профессиональной траектории на основе сведений о научных достижениях;
- Л9 сформированность целостного мировоззрения в результате оперирования общенаучными понятиями и методами научного познания, установление связи между теоретическими научными положениями и достижениями в различных научных областях;
- Л10 готовность к решению творческих задач, оцениванию ситуации, собственных поступков и оперативного принятия решения, нахождения адекватных способов поведения и взаимодействия со сверстниками и педагогом во время учебной, игровой и проектной деятельности;
- Л11 осознанность ценности здорового и безопасного образа жизни, осознание необходимости индивидуального и коллективного безопасного поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;
- Л12 формирование основ экологической и потребительской культуры на основе экологически ориентированной рефлексивно-оценочной деятельности в процессе выполнения контекстных заданий с проектным содержанием;
- Л13 осознание значения и ценности семьи на примере роли семейных взаимоотношений в становлении творческой личности выдающихся ученых и результативности их научной деятельности;
- Л14 формирование эстетического отношения к различным сферам жизни и деятельности человека (творческой, спортивной, бытовой, научной, общественной и др.).

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

- умение управлять своей познавательной деятельностью;

- готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности;

- умение сотрудничать с взрослыми, сверстниками, детьми младшего возраста в образовательной, учебно-исследовательской, проектной и других видах деятельности;

- сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки; осознание значимости науки, владения достоверной информацией о передовых достижениях и открытиях мировой и отечественной науки;

- готовность к научно-техническому творчеству;

- чувство гордости за достижения отечественной науки;

- положительное отношение к труду, целеустремленность.

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- самостоятельная подготовка целей и задач учебной деятельности;

- самостоятельное взаимодействие с информационными источниками;

- участие в дистанционных конкурсах и олимпиадах;

- проектная деятельность обучающихся.

Метапредметные результаты

Освоение программы предмета сопровождается формированием у обучающихся метапредметных результатов:

а) базовые логические действия:

- самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;

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

- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;

- выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях;

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

- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем; б) базовые исследовательские действия:

- владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;

- способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания;

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

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

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

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

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

- давать оценку новым ситуациям, оценивать приобретенный опыт;

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

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

- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности;

- уметь интегрировать знания из разных предметных областей;
- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;
- ставить проблемы и задачи, допускающие альтернативные решения; в) работа с информацией:
 - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления;
 - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации;
 - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам;
 - использовать средства информационных и коммуникационных технологий в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности;
 - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

Учитывая специфику предмета «Введение в специальность» и «Индивидуальный проект» метапредметные результаты в программе конкретизированы как:

- М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации;
- М2 формирование в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определение ожидаемых результатов решения выделенных задач.
- М3 использование различных видов познавательной деятельности для решения исследовательских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания, измерения, эксперимента) для организации учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- М4 развитие эффективности использования стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели, определение роли в команде, эффективного взаимодействия с другими членами команды, в т.ч. участие в обмене информацией, знаниями, опытом и презентации результатов работы команды;
- М5 использование различных источников информации, в том числе электронных библиотек, умение критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников, в том числе из сети Интернет;
- М6 умение анализировать, собирать и выявлять необходимую информацию из разных источников литературы;
- М7 решение научных задач в связи с поставленной целью и в соответствии с выбранной методикой исследования;
- М8 предвидеть результаты (последствия) личных действий и планировать последовательность шагов для достижения заданного результата;
- М9 формирование корректного оформления результатов проектной работы, осуществление аннотирования, реферирования, библиографического разыскания и описания в соответствии с действующими стандартами;
- М10 умение публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации, аргументируя позицию, выдвигаемую в проектной работе.

Для формирования этих результатов у обучающихся формируются универсальные учебные действия:

Регулятивные:

а) самоорганизация:

- самостоятельно осуществлять познавательную деятельность, выявлять проблемы,

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

- самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений;

- давать оценку новым ситуациям;

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

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

б) самоконтроль:

- давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям;

- владеть навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований;

- использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения;

- уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; в) эмоциональный интеллект, предполагающий сформированность:

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

- саморегулирования, включающего самоконтроль, умение принимать ответственность за свое поведение, способность адаптироваться к эмоциональным изменениям и проявлять гибкость, быть открытым новому;

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

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

- социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты; г) принятие себя и других людей:

- принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства;

- принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности;

- признавать свое право и право других людей на ошибки;

- развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Познавательные:

- способность перерабатывать информацию, используя различные методы теоретического исследования (сопоставление, обобщение, сравнение, синтез, классификация, моделирование, прогнозирование и пр.)

- способность воспринимать информацию в различных репрезентативных системах, создавать целостный образ (предмета, ситуации, явления, закона и пр.); способность получать необходимую информацию различными способами и из различных источников; владеть приемами ознакомительного, изучающего, усваивающего и поискового чтения;

- умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы на примере материалов данного курса;

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения задач данного курса;

- находить и приводить критические аргументы в отношении действий и суждений

другого; спокойно и разумно относиться к критическим замечаниям в отношении собственного суждения, рассматривать их как ресурс собственного развития.

Коммуникативные:

а) общение:

- осуществлять коммуникации во всех сферах жизни;
- распознавать невербальные средства общения, понимать значение социальных знаков, распознавать предпосылки конфликтных ситуаций и смягчать конфликты;
- владеть различными способами общения и взаимодействия;
- аргументированно вести диалог, уметь смягчать конфликтные ситуации;
- развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;

б) совместная деятельность:

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

Формирование УУД проводится при помощи решения следующих типовых задач:

- семинар;
- учебно-исследовательская работа обучающихся;
- самостоятельное определение темы проекта, методов и способов его реализации, источников ресурсов, необходимых для реализации проекта;
- самостоятельное взаимодействие с источниками ресурсов;
- самостоятельное освоение глав, разделов и тем учебного предмета.

Предметные результаты

Требования к предметным результатам освоения базового курса «Введение в специальность» и общеобразовательного предмета «Индивидуальный проект»:

-П1 сформированность представлений о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире;

-П2 владеть навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов;

-П3 владеть умением понимать программы, умением анализировать алгоритмы с использованием таблиц;

-П4 владеть компьютерными средствами представления и анализа данных;

-П5 сформированность базовых навыков и умений по соблюдению требований техники безопасности, гигиены и ресурсосбережения при работе со средствами информатизации; понимания основ правовых аспектов использования компьютерных программ и работы в Интернете

-П6 сформированность представлений о компьютерно-математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними;

-П7 сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

- П8 сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

- П9 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

-П10 использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации;

- П11 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов;

- П12 умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения;

- П13 понимание побудительной роли мотивов в деятельности человека;

- П14 знание ряда ключевых понятий, умения объяснять их с позиций явления социальной действительности;

- П15 владение умениями использовать полученную информацию для выполнения индивидуальных проектов;

- П16 владение умениями анализа и интерпретации информации по специальности.

-П7 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

-П18 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов

- П19 Способность применять полученные знания и сформированные навыки в формировании общественного питания как отрасли народного хозяйства

-П20 владеть навыками поиска актуальной информации в различных источниках, включая Интернет;

-П21 способность анализировать современные направления в общественном питании;

-П22 способность применять полученные знания и сформированные навыки для эффективного исполнения основных производственных ролей (потребителя, производителя, наемного работника, работодателя);

-П23 умение проявлять способности к личностному самоопределению и самореализации в общественном питании;

- П 24Сформированность представлений о влиянии религиозных направлений на развитие кулинарии

- 3 ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды результатов освоения ООП
1	2	3	4
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования		30	
Тема 1.1. Роль профессии в жизни человека.	<p>Самостоятельная работа Цели и задачи учебной дисциплины «Введение в специальность». Значение дисциплины в подготовке специалиста со средним профессиональным образованием. Связь с дисциплинами по специальности, последовательность изложения тем. Понятие: специальность, профессии, должность. Роль профессии в жизни человека: самореализация.</p> <p>Практическое занятие № 1 «Написание исследовательской работы «Моя специальность» Описание будущей профессии.</p>	2	Л1, Л2, Л3, М1, М2, П1, П2
Тема 1.2. Организационная среда колледжа.	<p>Самостоятельная работа История создания и развития колледжа, традиции, устав. Структура и управление колледжам. Единые требования к обучающимся. Расположение мастерских, кабинетов, служб. Особенности организации учебного процесса, знакомство с учебным планом. Изучение структуры профессиональных модулей подготовки специалиста по поварскому и кондитерскому делу. Подготовка к учебной и производственной практикам.</p> <p>Практическое занятие № 2. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. Семинар.</p>	2	Л4, М3, П1
Тема 1.3. Структура сайта ВВГУ	<p>Самостоятельная работа Знакомство с сайтом ВВГУ, личный кабинет студента, расписание и замены, электронная образовательная среда «Moodle», документооборот, дистанционное обучение, инструкции.</p> <p>Практическое занятие № 3. Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>	2	Л5, Л6, М4, М5, П3, П4
Тема 1.4. Структура и правила оформления текстовых документов	<p>Самостоятельная работа Требования к оформлению текстовой части выпускных квалификационных работ, курсовых работ (проектов), рефератов, контрольных работ, отчетов по практикам, лабораторным работам, правила оформления презентационного материала.</p> <p>Практическое занятие № 4. Работа по темам рефератов, оформление в соответствии с требованиями к оформлению текстовой части документов (СК-СТО-ТР-04-1.005-2015)</p>	2	

Тема 1.5. Информация, информационные процессы и технология обработки информации	Самостоятельная работа Информационная культура в жизни человека. Библиотека – хранилище информационных ресурсов, база образования и самообразования. Основные понятия: библиотека, библиотечные услуги, библиотечный фонд, справочно-библиографический аппарат. Виды справочных пособий: энциклопедии (универсальные, отраслевые, тематические); словари (орфографические, толковые, языковые, отраслевые); справочники. Указатель ГОСТов как пример отраслевой библиографии. Методика библиографической работы студента (в курсовом, дипломном проектировании). Способы группировки материала в библиографическом списке: алфавитный, систематический, по главам работы, хронологический. Файловая система хранения информации в ПК. Типы файлов. Архивация файлов. Виды и форматы материальных носителей информации: накопители на жестких магнитных дисках, гибкие магнитные диски, оптические диски, флеш-диски. Понятие глобальной сети	2	Л9, Л10, М6, М7, П3, П5
	Практическое занятие № 5 Интернет и его функции. Службы Интернет. Основы работы с программами браузеры. Создание, отправление и пересылка электронных писем, прикрепления файлов к письмам. Поиск информации в глобальной сети Интернет. Обзор поисковых серверов Интернет. Подготовка к практической работе.	4	
Раздел 2. Теоретические основы проектной деятельности.		46	
Тема 2.1. Проектная деятельность в зарубежной и отечественной науке	Самостоятельная работа Терминология. Зарождение и появление проектной деятельности и метода проектов. Краткая история проектной деятельности. Метод проектов и проектная деятельность в зарубежной и отечественной педагогике.	1	Л2, Л4, Л5, Л6, Л9; М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, П13, П14, П15
Тема 2.2. Проектная деятельность: научное обоснование и методология	Самостоятельная работа Основные требования к использованию метода проектов и проектной деятельности. Основные черты проектирования. Основные этапы проектирования. Сущность проектирования и его основные характеристики. Прогнозирование, планирование, конструирование.	2	Л10, М7, П3, П4, П13, П14, П15
Тема 2.3. Классификация проектов и управление ими	Самостоятельная работа Методы управления и масштабы проектов. Многообразие типологий и классификаций проектов. Проекты, проектирование и бизнес. Результаты проектирования.	1	Л10, Л13, М6, М7, П13, П14 Л11, Л12,

Тема 2.4. Проектная деятельность как особый вид технологий	Самостоятельная работа Практико-ориентированные проекты. Информационные проекты. Творческие проекты. Игровые проекты.	1	Л13, М8, М9, П15, П16
	Практическое занятие № 6 Написание эссе «Ступенька к проекту»	4	
Тема 2.5. Организация работы над проектами: условия, проблемы, этапы, исполнители	Самостоятельная работа Организация проектной деятельности. Запланированные изменения. План управления человеческими ресурсами. Этапы организации работы над проектом. Элементы проектной деятельности и специальные умения. Принципы формирования команды проекта. Основные характеристики команды проекта.	2	Л7, Л14, М9, П15, П16
Тема 2.6. Специфика учебных проектов	Самостоятельная работа Учебный проект как дидактическое средство. Формирование умений проектной деятельности. Значение технологии учебного проектирования в становлении будущего профессионала. Алгоритм работы над учебным проектом. Основные требования к проектному методу. Визитная карточка проекта. Принципы учебного проектирования.	2	Л8, М7, М8, М9, П16, П17
Тема 2.7. Работа над учебным проектом: ситуация и проблема, постановка цели, формулирование темы	Самостоятельная работа Отличительные особенности проекта. Предпроектный этап. Ключевая проблема проекта. Постановка цели. Планирование. Структура описания проекта.	1	Л5, Л6, М4, М5, П2, П3
	Практическое занятие № 7 «Мозговой штурм (проблема, цель, тема проекта)»	4	

<p>Тема 2.8. Работа над учебным проектом: разработка и планирование проекта</p>	<p>Самостоятельная работа План проекта. Параметры осуществления проекта. Основные и вспомогательные процессы. Принципы планирования. Структура проекта. Проектный треугольник.</p>	2	Л5, Л6, М4, М5, П2, П3
<p>Тема 2.9. Работа над учебным проектом: обеспечение осуществления проекта</p>	<p>Самостоятельная работа Условия и обеспечение проекта. Целевая направленность учебных проектов. Этапы работы над проектом и конкретный результат каждого этапа. Типы, способы, формы представления проектов. Проектная деятельность и телекоммуникации.</p>	1	Л12, Л13, Л14, М10, П4, П5, П6
	<p>Практическое занятие № 8 «Оформление письменной части проекта» Составление списка литературы по теме исследования</p>	4	
<p>Тема 2.10. Оценивание проекта: экспертиза, критерии, способы</p>	<p>Самостоятельная работа Критериальное оценивание проектов. Модерация и самооценивание проекта. Параметры оценивания. Критерии защиты индивидуальных проектов. Требования к оценке проектов и к самооценке.</p>	1	Л13, Л14, М2, М3, П1, П2, П16
<p>Тема 2.11. «Продукты» проектной деятельности</p>	<p>Самостоятельная работа Работа над веб-сайтами. Проект социологического исследования. Проект в форме атласа. Бизнес-план в качестве проекта учащихся. Создание проекта школьного театра. Школьная газета как продукт творческой проектной деятельности. Реклама книги.</p>	2	Л8, Л9, М4, М5, П4, П5
	<p>Практическое занятие № 9 Написание резюме Оформление деловой переписки Создание информационно-рекламных продуктов</p>	6	

Тема 2.12. Защита и презентация проекта	Самостоятельная работа Требования к презентации как основной форме защиты проектов. Рекомендации по структуре проектной работы. Основные формы защиты проектов. Техника выступления, ответы на вопросы, работа с оппонентами. Деловая игра как одна из форм защиты проекта.	2	Л10, Л11, М6, М7,
	Практическое занятие № 10 Оформление презентации проекта	4	
Тема 2.13. Анализ проекта	Самостоятельная работа Алгоритм написания отчёта. Сильные и слабые стороны работы над своим проектом	2	Л9, Л13, М1 , М9, М10, П20, П21, П22, П23, П24
	Практическое занятие № 11 «Отчёт о работе над проектом». Оценка собственной исследовательской работы	4	
Раздел 3. Введение в специальность: основы поварского и кондитерского искусства		24	
Тема 3.1. Особенности профессии, профессионально важные качества	Самостоятельная работа Квалификационные характеристики повара, кондитера. Функции и виды деятельности специалиста на предприятиях общественного питания. Основные должностные обязанности повара, кондитера.	2	Л8, Л9, М6, М7, П7, П8
	Практическое занятие № 12 Составление перечня профессиональных требований, предъявляемых к повару, кондитеру.	4	
Тема 3.2. Исторический процесс формирования общественного питания	Самостоятельная работа Исторический процесс формирования общественного питания как отрасли народного хозяйства. Становление кулинарного образования на профессиональном уровне. По страницам истории кулинарии. Кремлёвская кухня. Влияние известных поваров-кулинаров России на развитие общественного питания, внесших значительный вклад в развитие мировой кухни	2	Л10, Л11, М8, М9, П10, П11
	Практическое занятие № 13 Знакомство с биографиями известных поваров-кулинаров мирового значения.	4	
Тема 3.3. Современные направления в общественном питании	Самостоятельная работа Современные направления и тенденции в общественном питании. Пути повышения профессионального мастерства в современном мире. Демонстрационный экзамен. Всероссийское чемпионатное движение по профессиональному мастерству «Профессионалы». Технология и инновационное направление в общественном питании. Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	2	Л1, Л2, Л3, М4, М5, П11, П12

	Практическое занятие № 14 Современные технологии в приготовлении и оформлении блюд.	4	
Тема 3.4. Особенности русской кухни	Самостоятельная работа Этапы развития русской кухни. Влияние постов на русскую кухню. Влияние религиозных праздников на русскую кухню.	1	Л11, Л12, Л13, М8, М10, П9, П10
	Практическое занятие № 15 Влияние постов на русскую кухню. Православие. Влияние религиозных праздников на русскую кухню (новый год, рождество, крещение, масленица, пасха, именины).	4	
Тема 3.5. Личностные качества повара	Самостоятельная работа «Плюсы» и «минусы» профессии повар.	1	Л3, Л5, М4, П10, П24
Индивидуальный проект	Индивидуальный проект «Моя будущая профессия – специалист по поварскому и кондитерскому делу» Примерные направления индивидуальных проектов 1. "Современные направления и тенденции в общественном питании" 2. "Моя будущая профессия" 3. «Моя профессия- Повар, кондитер» 4. «Способы и оборудование для тепловой кулинарной обработки. Комбинированные методы термообработки» 5. «Современные тенденции в кулинарии с использованием овощей» 6. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента» 7. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» 8. «Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд и кулинарных изделий» 9. «Сладкая профессия» 10. «Творчество повара» 11. «Знакомство с профессией повара-сушиста» 12. «Молекулярная кулинария» 13. «Учет и анализ готовой продукции в общепите» 14. «История возникновения и развитие профессии Повар, кондитер» 15. «Роль профессии: «Повар, кондитер» в мировой экономике» 16. «Профессиональный стандарт индустрии питания» 17. «Нормативно-техническая документация в общественном питании» 18. «Виды и классификация предприятий общественного питания» 19. «Оценка степени востребованности профессии Повар, кондитер на региональном рынке труда»	38	Л1, Л2, Л3, Л4, Л5, Л6, Л7, Л8, Л9, Л10, Л11, Л12, Л13, Л14, М1, М2, М3, М4, М5, М6, М7, М8, М9, М10, П1, П2, П3, П4, П5, П6, П7, П8, П9, П10, П11, П12, П13, П14, П15, П16, П17, П18, П19, П20, П21, П22, П23, П24

	<p>20. «Технологическая и технико-технологическая карты как первичный учетный документ в общественном питании»</p> <p>21. «Калькуляционная карта как первичный учетный документ в общественном питании»</p> <p>22. «Роль профессии: «Повар, кондитер» в экономике страны, города»</p> <p>23. «Профессиональная компетентность повара, кондитера»</p> <p>24. «Фудтех как дорога в будущее для общепита»</p> <p>25. «Современные тенденции в сфере общепита»</p> <p>26. «SousVide- низкотемпературная кухня».</p> <p>27. «Технология дегидрации Smokingum»</p> <p>28. Теория цвета и композиции в кулинарии.</p> <p>29. Дизайн и оформление горячих блюд сложного ассортимента.</p> <p>30. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания.</p>		
Промежуточная аттестация контрольная работа, дифференцированный зачет			
Всего часов		138	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

4.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебного предмета предусмотрено наличие следующих специальных помещений:

«Введение в специальность»

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства

Основное оборудование: Доска учебная маркерная меловая комбинированная;

Стол преподавателя; Стулья, Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК, Ноутбук Acer Aspire E1-531, Проектор Panasonic, Звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c, Экран 180*180, наглядные пособия (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

«Индивидуальный проект»

Кабинет Технологии кулинарного и кондитерского производства

Основное оборудование: Доска учебная маркерная меловая комбинированная;

Стол преподавателя; Стулья, Шкаф книжный со стеклянными дверцами, размеры (ширина*глубина*высота): 900*300*2000 мм, для хранения книг, журналов, документации, УМК, Ноутбук Acer Aspire E1-531, Проектор Panasonic, Звуковые колонки Microlab 2.0 solo4c, Экран 180*180

Информационное обеспечение

4.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебного предмета библиотечный фонд ВВГУ укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература

1. Хеннер Е. К. Введение в специальность. Лекции по дисциплине: учебное пособие / Е. К. Хеннер - Пермский государственный национальный исследовательский университет. – Пермь, 2021. – 246 с. – Режим доступа: <http://www.psu.ru/files/docs/science/books/uchebnie-posobiya/henner-vvedenie-v-specialnost-lekcii-po-discipline>.

2. Кунилова, О. В., Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность : учебное пособие / О. В. Кунилова. — Москва : Русайнс, 2023. — 159 с. — ISBN 978-5-466-03179-9. — URL: <https://book.ru/book/950166>.

3. Каширина, Н. В., Информационное обеспечение проектной деятельности : учебное пособие / Н. В. Каширина, Т. В. Петрова, А. А. Черепяхин. — Москва : КноРус, 2023. — 109 с. — ISBN 978-5-406-10634-1. — URL: <https://book.ru/book/946787>.

4. Введение в специальность : учебное пособие / составитель В. А. Казаков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ульяновск : УИ ГА, 2022. — 129 с. — ISBN 978-5-7514-0307-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/290351>.

5. Сапожникова, Т. И. Основы проектной деятельности : учебное пособие / Т. И. Сапожникова. — Чита : ЗабГУ, 2022. — 146 с. — ISBN 978-5-9293-3053-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/363431>.

6. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2024. — 167 с. — ISBN 978-5-406-12658-5. — URL: <https://book.ru/book/952901>.

7. Панютин, А. Н. Основы проектной деятельности : учебное пособие / А. Н. Панютин, О. А. Полянская, под редакцией В. Н. Татаренко. — Санкт-Петербург :

8. СПбГЛТУ, 2022. — 64 с. — ISBN 978-5-9239-1322-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/288887>.

9. Магомедов, Ф. М. Основы проектной деятельности : учебно-методическое пособие / Ф. М. Магомедов, И. М. Меликов, С. Р. Хабибов. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2021. — 53 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/194013>.

Дополнительная литература

1. Б.Р. Мандель «Основы проектной деятельности», учебное пособие, Москва, 2018(электронный ресурс).

2. Н.Ф. Яковлева «Проектная деятельность в образовательном учреждении», Москва: изд-во «Флинта», 2014 (электронный ресурс)

3. Винник, В. К., Основы проектной деятельности : учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва : КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: <https://book.ru/book/947835> (дата обращения: 24.05.2023). — Текст : электронный.

Электронные ресурсы

1. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности www.sci-innov.ru

2. Полнотекстовая база данных ГОСТов, действующих на территории РФ <http://www.vniiki.ru/catalog/gost.aspx>

3. Научная библиотека ДВФУ <http://www.dvfu.ru/web/library/nb1>

4. Научная электронная библиотека eLIBRARY www.elibrary.ru

5. [Электронно-библиотечная система Издательства "Лань"](https://e.lanbook.com/) <https://e.lanbook.com/>

6. [Электронная библиотека "Консультант студента"](https://www.studentlibrary.ru/) <https://www.studentlibrary.ru/>

7. [Электронно-библиотечная система Znanium.com](https://znanium.com/) <https://znanium.com/>

8. [Электронно-библиотечная система IPR BOOKS](https://www.iprbookshop.ru/) <https://www.iprbookshop.ru/>

9. [Электронная библиотека "ЮРАЙТ"](https://urait.ru/) <https://urait.ru/>

10. Общепит:информационный сайт. <http://foodis.ru/>

11. информационно - образовательный ресурс – Все для общепита России. <http://www.pitportal.ru/>

12. Центр ресторанного партнерства "Креатив - Шеф" <http://www.creative-chef.ru/3>

13. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов. <http://supercook.ru>

14. Тайны кулинарии. <http://x-food.ru>

15. Кулинарная социальная сеть. <http://www.povarenok.ru>

16. Федерация рестораторов и отельеров. <http://www.frio.ru>

Нормативные документы

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" 12

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждены Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565

3. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации

5. ГОСТ 30390—2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

6. ГОСТ 31987 — 2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию..

7. ГОСТ Р 54609—2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

10. ГОСТ 32681 – 2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных

и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

15. СанПин 1.1.1058 – 01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».

16. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.6.664-97 "Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 4 апреля 1997 г. N 5)

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Контроль и оценка сформированности личностных, метапредметных и предметных результатов осуществляются в соответствии со следующими показателями:

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценочное средство
	Тема	
Личностные		
Л1 проявление интереса к культуре и истории своего народа, уважения к своему народу, к Родине и родному краю, к ценностям культур других народов	Тема 1.1 Тема 3.3 Индивидуальный проект	Текущий контроль. Выполнение и защита практической работы. Устный опрос. Работа с нормативной документацией.
Л2 умение различать и понимать основные нравственно-этические понятия	Тема 1.1, Тема 2.1 Тема 3.3 Индивидуальный проект	Контрольная работа. Защита индивидуального проекта. Дифференцированный зачет.
Л3 сформированность ответственного отношения к учению, значению саморазвития и самосовершенствования в собственном профессиональном и личностном становлении	Тема 1.1 Тема 3.3, 3.5, Индивидуальный проект	
Л4 проявление учебно-познавательного интереса к новому учебному материалу и способам решения новой задачи	Тема 1.2, Тема 2.1 Индивидуальный проект	
Л5 оценивать собственную учебную деятельность: свои	Тема 1.3, Тема 2.1,	

достижения,
самостоятельность,
инициативу,
ответственность, причины
учебных неудач

Тема 2.7,
Тема 2.8,
Тема 3.5
Индивидуальный проект

Л6 применять правила
делового сотрудничества:
сравнивать разные точки
зрения; считаться с
мнением другого человека,
проявление к нему
уважения на примере
сведений научных споров и
дискуссиях

Тема 1.3,
Тема 2.1,
Тема 2.7,
Тема 2.8
Индивидуальный проект

Л7 сформированность
чувства гордости за
достижения в
отечественной науке

Тема 2.5
Индивидуальный проект

Л8 сформированность
ответственного отношения
к осознанному выбору
индивидуальной
образовательной и
профессиональной
траектории на основе
сведений о научных
достижениях

Тема 2.6,
Тема 2.11,
Тема 3.1
Индивидуальный проект

Л9 сформированность
целостного мировоззрения
в результате оперирования
общенаучными понятиями
и методами научного
познания, установление
связи между
теоретическими научными
положениями и
достижениями в различных
научных областях;

Тема 1.5
Тема 2.1
Тема 2.4
Тема 2.13
Тема 3.1
Индивидуальный проект

Л10 готовность к решению
творческих задач,
оцениванию ситуации,
собственных поступков и
оперативного принятия
решения, нахождения
адекватных способов
поведения и
взаимодействия со
сверстниками и педагогом
во время учебной, игровой
и проектной деятельности

Тема 1.5
Тема 2.2
Тема 2.3
Тема 2.12
Тема 3.2
Индивидуальный проект

Л11 осознанность ценности
здорового и безопасного
образа жизни, осознание

Тема 2.4
Тема 2.12
Тема 3.2

необходимости индивидуального и коллективного безопасного поведения в экстремальных и чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей	Тема 3.4 Индивидуальный проект	
Л12 формирование основ экологической и потребительской культуры на основе экологически ориентированной рефлексивно-оценочной деятельности в процессе выполнения контекстных заданий с проектным содержанием	Тема 2.4 Тема 2.9 Тема 3.4 Индивидуальный проект	
Л13 осознание значения и ценности семьи на примере роли семейных взаимоотношений в становлении творческой личности выдающихся ученых и результативности их научной деятельности	Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.9 Тема 2.10 Тема 2.13 Тема 3.4 Индивидуальный проект	
Л14 формирование эстетического отношения к различным сферам жизни и деятельности человека (творческой, спортивной, бытовой, научной, общественной и др)	Тема 2.5 Тема 2.9 Тема 2.10 Тема 2.13 Индивидуальный проект	
Метапредметные		
М1 умение определять цели, составлять планы деятельности и определять средства, необходимые для их реализации	Тема 1.1 Тема 2.1 Тема 2.9 Тема 2.13 Индивидуальный проект	Текущий контроль. Выполнение и защита практической работы. Устный опрос. Работа с
М2 формирование в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение, определение ожидаемых результатов решения выделенных задач	Тема 1.1 Тема 2.1 Тема 2.10	нормативной документацией. Контрольная работа. Защита индивидуального проекта. Дифференцированный зачет.
М3 использование различных видов познавательной деятельности для решения исследовательских задач, применение основных методов познания (наблюдения, описания,	Тема 1.2 Тема 2.1 Тема 2.10 Индивидуальный проект	

измерения, эксперимента) для организации учебно- исследовательской и проектной деятельности		
М4 развитие	Тема 1.3	
эффективности	Тема2.1	
использования стратегии	Тема2.7	
сотрудничества для	Тема2.8	
достижения поставленной	Тема2.11	
цели, определение роли в	Тема3.3	
команде, эффективного	Тема3.5	
взаимодействия с другими	Индивидуальный проект	
членами команды, в т.ч.		
участие в обмене		
информацией, знаниями,		
опытом и презентации		
результатов работы		
команды		
М5 использование	Тема 1.3	
различных источников	Тема2.1	
информации, в том числе	Тема2.7	
электронных библиотек,	Тема2.8	
умение критически	Тема 2.11	
оценивать и	Тема3.3	
интерпретировать	Индивидуальный проект	
информацию, получаемую		
из различных источников, в		
том числе из сети Интернет		
М6 умение анализировать,	Тема1.5	
собирать и выявлять	Тема2.1	
необходимую информацию	Тема2.3	
из разных источников	Тема2.12	
литературы	Тема3.1	
	Индивидуальный проект	
М7 решение научных задач	Тема1.5	
в связи с поставленной	Тема2.1	
целью и в соответствии с	Тема2.2	
выбранной методикой	Тема2.3	
исследования	Тема2.6	
	Тема2.12	
	Тема3.1	
	Индивидуальный проект	
М8 предвидеть результаты	Тема2.4	
(последствия) личных	Тема2.6	
действий и планировать	Тема3.2	
последовательность шагов	Тема3.4	
для достижения заданного	Индивидуальный проект	
результата		
М9 формирование	Тема2.4	
корректного оформления	Тема2.5	
результатов проектной	Тема2.6	
работы, осуществление	Тема2.13	
аннотирования,	Тема3.2	
реферирования,	Индивидуальный проект	

библиографического
разыскания и описания в
соответствии с
действующими
стандартами

М10 умение публично
представлять результаты
собственного исследования,
вести дискуссии, доступно
и гармонично сочетая
содержание и формы
представляемой
информации, аргументируя
позицию, выдвигаемую в
проектной работе

Тема2.9

Тема2.13

Тема3.4

Индивидуальный проект

Предметные

П1 сформированность
представлений о роли
информации и связанных с
ней процессов в
окружающем мире

Тема1.1

Тема1.2

Тема2.10

Индивидуальный проект

П2 владеть навыками
алгоритмического
мышления и понимание
необходимости
формального описания
алгоритмов

Тема1.1

Тема2.7

Тема2.8

Тема2.10

Индивидуальный проект

П3 владеть умением
понимать программы,
умением анализировать
алгоритмы с
использованием таблиц

Тема1.3

Тема 1.5

Тема2.2

Тема2.7

Тема2.8

Индивидуальный проект

П4 владеть
компьютерными
средствами представления
и анализа данных

Тема1.3

Тема 1.5

Тема2.2

Тема2.7

Тема2.8

Индивидуальный проект

П5 сформированность
базовых навыков и умений
по соблюдению требований
техники безопасности,
гигиены и
ресурсосбережения при
работе со средствами
информатизации;
понимания основ правовых
аспектов использования
компьютерных программ и
работы в Интернете

Тема1.5

Тема 2.9

Тема2.11

Индивидуальный проект

П6 сформированность
представлений о
компьютерно-

Тема 2.9

Индивидуальный проект

Текущий контроль.

Выполнение и защита
практической работы.

Устный опрос.

Работа с

нормативной
документацией.

Контрольная работа.

Защита индивидуального
проекта.

Дифференцированный
зачет.

математических моделях и необходимости анализа соответствия модели и моделируемого объекта (процесса); о способах хранения и простейшей обработке данных; понятия о базах данных и средствах доступа к ним, умений работать с ними

П7 сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей

Тема 3.1
Индивидуальный проект

П8 сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления

Тема 3.1
Индивидуальный проект

П9 способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности

Тема 3.4
Индивидуальный проект

П10 использование готовых прикладных компьютерных программ по выбранной специализации

Тема 3.2
Тема 3.4
Тема 3.5
Индивидуальный проект

П11 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов

Тема 3.2
Тема 3.3
Индивидуальный проект

П12 умение взаимодействовать в ходе выполнения групповой работы, вести диалог, аргументировать собственную точку зрения

Тема 3.3
Индивидуальный проект

П13 понимание

Тема 2.1

побудительной роли	Тема2.2
мотивов в деятельности	Тема2.3
человека	Индивидуальный проект
П14 знание ряда ключевых	Тема 2.1
понятий, умения объяснять	Тема2.2
их с позиций явления	Тема2.3
социальной	Индивидуальный проект
действительности	
П15 владение умениями	Тема 2.2
использовать полученную	Тема2.4
информацию для	Тема2.5
выполнения	Индивидуальный проект
индивидуальных проектов	
П16 владение умениями	Тема 2.4
анализа и интерпретации	Тема2.5
информации по	Тема2.6
специальности	Тема2.10
	Индивидуальный проект
П17 способность к	Тема2.6
инновационной,	
аналитической, творческой,	Индивидуальный проект
интеллектуальной	
деятельности	
П18 способность	Индивидуальный проект
постановки цели и	
формулирования гипотезы	
исследования,	
планирования работы,	
отбора и интерпретации	
необходимой информации,	
структурирования	
аргументации результатов	
исследования на основе	
собранных данных,	
презентации результатов	
П19 Способность	Индивидуальный проект
применять полученные	
знания и сформированные	
навыки в формировании	
общественного питания как	
отрасли народного	
хозяйства	
П20 владеть навыками	Тема 2.13
поиска актуальной	Индивидуальный проект
информации в различных	
источниках, включая	
Интернет	
П21 способность	Тема2.13
анализировать современные	Индивидуальный проект
направления в	
общественном питании	
П22 способность применять	Тема 2.13
полученные знания и	Индивидуальный проект
сформированные навыки	

для эффективного
исполнения основных
производственных ролей
(потребителя,
производителя, наемного
работника, работодателя

П23 умение проявлять Тема 2.13
способности к личностному Индивидуальный проект
самоопределению и
самореализации в
общественном питании

П 24Сформированность Тема 2.13
представлений о влиянии Тема 3.5
религиозных направлений Индивидуальный проект
на развитие кулинарии